Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce

Manuel de FDF pour le projet "Atteindre les Agents du Changement"



VOLUME 7

Thème 13: Utilisation du manuel de cours de FDF intitulé "Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce"

Thème 14: Réflexions











JUIN 2013

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce

Manuel de FDF pour le projet "Atteindre les Agents du Changement"

Volume 7

Thème 13: Utilisation du manuel de cours de FDF intitulé "Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce"

Thème 14: Réflexions

Juin 2013

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce
Manuel de FDF pour le projet "Atteindre les Agents du Changement"

ISBN: 978-92-9060-456-3
DOI: 10.4160/9789290604563.v7

Centre International de la pomme de terre
BP. 1558, Lima 12, Pérou
cip@cgiar.org • www.cipotato.org

Produit par le CIP- Bureau Régional de l'Afrique subsaharienne (SSA), Nairobi

Comment bien citer le volume 7:
Stathers, T., Low, J., Munyua, H., Mbabu, A., Ojwang, F. (2013). Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce: Atteindre les agents du changement, manuel de formation des formateur (FdF) 7: Utilisation du manuel de cours de FDF intitulé "Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce"; Réflexions. Centre International de la Pomme de Terre, Nairobi, Kenya. vol. 7.

Coordonnateur de la production
Hilda Munyua

Conception et mise en page
Tanya Stathers
Movin Were, Dessins
Département de la communication et de la sensibilisation du public, Couvertures

Imprimerie
Straight Jacket Media Ltd. (Nairobi, Kenya)

Tirage: 500

Décembre 2013

Avant-propos

Au cours de la dernière décennie un regain d'intérêt a été constaté pour la patate douce en Afrique Sub-saharienne (ASS). Le nombre de projets intervenant dans le domaine de la patate douce s'est accru de même que la demande en formation au profit des professionnels du développement et des producteurs. Les spécialistes de la patate douce du Centre International de la Pomme de Terre (CIP) et des centres nationaux de recherches sont de plus en plus sollicités pour la formation. Ils organisent fréquemment des sessions de formation de 1 à 3 jours en s'appuyant sur tout support de formation en leur possession ou rapidement rassemblés pour l'occasion. L'insuffisance de cette approche a été tout à fait évidente, mais la disponibilité des ressources permettant de remédier à la situation était restée un problème jusqu'à présent.

Le financement du projet « Atteindre les Agents du Changement (AAC) » en 2011, a changé la situation. Le projet AAC mis en œuvre par le CIP conjointement avec Helen Keller International (HKI), vise à renforcer des plaidoyers en faveur de la patate douce à chair orange (PDCO) afin d'accélérer avec succès une prise de conscience par rapport à la PDCO et mobiliser des ressources pour des projets PDCO. Le projet AAC vise également à renforcer les capacités du personnel de vulgarisation du secteur publique et des Organisations Non Gouvernementales (ONG), pour une mise en œuvre effective de tels projets financés en vue de promouvoir la dissémination et l'utilisation appropriée de la patate douce à chair orange riche en vitamine A. Le but est de voir une capacité durable pour la formation d'agents techniques supérieurs de vulgarisation sur les dernières technologies en développement en matière de production et d'utilisation de la patate douce dans chacune des principales sous-régions de l'Afrique Sub-saharienne (ASS): Afrique de l'Est et du Centre, Afrique du Sud et Afrique de l'Ouest. Par conséquent, le CIP a identifié une institution locale dans chacun des pays, au Mozambique, en Tanzanie, et au Nigéria, avec laquelle il travaille pour accueillir un module de formation annuel intitulé : «*Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la Patate Douce*». Au cours de la première phase de formation, les chercheurs du CIP ont travaillé en étroite collaboration avec les chercheurs nationaux pour la mise en œuvre de la formation. Au cours de la seconde phase, les chercheurs nationaux conduiront les activités de formation et de gestion des modules avec l'appui du personnel du CIP. Au cours de la troisième phase, les chercheurs nationaux organiseront et conduiront eux-mêmes les modules de formation avec seulement un appui financier du projet. Pour les années à suivre, nous espérons que la formation deviendra entièrement autonome en termes de recouvrement des fonds.

Pour la conception du contenu du module, une collaboratrice de longue date du CIP, Le Dr Tanya Stathers de l'Institut des ressources naturelles (NRI), de l'Université de Greenwich, a dirigé les travaux de bibliographie, sur les manuels didactiques existants, sur les connaissances nouvelles recueillies auprès de chercheurs et professionnels de la patate douce, et a formaté le module avec un accent fort sur l'apprentissage par la pratique. Auparavant, le Dr Stathers a collaboré avec le CIP, avec les chercheurs ougandais de la patate douce de l'Organisation nationale de recherches agricoles (NARO), et avec une structure mondiale de Gestion intégrée des ravageurs de la FAO basée au Kenya qui a mis au point dans le cadre d'un projet de terrain en 2005, un manuel complet et détaillé de champ-école sur la Gestion Intégrée de la Production et des Ravageurs (GIPR) de la patate douce en Afrique subsaharienne. Pour la conception de ce module, le Dr Stathers a consulté plusieurs personnes ressources du CIP notamment, Robert Mwanga, Ted Carey, Jan Low, Maria Andrade, Margaret McEwan, Jude Njoku, Sam Namanda, Sammy Agili, Jonathan Mkumbira, Joyce Malinga et Godfrey Mulongo. Elle a aussi consulté des nutritionnistes de HKI en l'occurrence, Margaret Benjamin, Heather Katcher, Jessica Blankenship de même qu'un spécialiste du genre Sonii David (HKI), et aussi ses propres collègues du NRI, Richard Gibson, Aurelie Bechoff et Keith Tomlins. Le Dr. Stathers a adapté du matériel de formation à partir du projet DONATA, « Reaching End Users » en français «Atteindre les Utilisateurs Finaux»). Après avoir mis en route la formation en utilisant le manuel en 2012, une révision du dit manuel a été effectuée et par la suite les modules ont été mis á jour pour répondre aux attentes des animateurs et des participants. De plus, une série

de supports d'accompagnement sous forme de présentations sous PowerPoint ont été mis au point. Le Dr. Stathers a fait un travail extraordinaire et nous apprécions profondément son engagement dans la préparation de ce manuel de haute qualité.

Le niveau de ce module de formation est destiné aux agents techniques supérieurs de vulgarisation agricole ou aux responsables des organisations paysannes qui à leur tour devront prendre le relais pour former les autres acteurs. Nous envisageons que les modules soient améliorés annuellement au fur et à mesure que les connaissances nouvelles surviennent et en fonction des retours de commentaires des participants aux formations. Dans ce sens, nous espérons que la brillante communauté bien formée sur les connaissances pratiques de la patate douce va continuer à s'agrandir au fil des années à venir. Le module « *Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce* » nous aidera à atteindre les principaux objectifs de l'Initiative Patate Douce pour le Profit et la Santé (IPDPS). Lancée en octobre 2009, l'IPDPS cherche à améliorer la vie de 10 millions de familles d'Afrique subsaharienne dans 16 pays d'ici à l'an 2020 à travers l'utilisation diversifiée des variétés améliorées de patate douce.

Jan Low

Jan W. Low, Responsable de l'Initiative Patate Douce pour le Profit et la Santé, Centre international de la pomme de terre, Juin 2013.

Remerciements

Le présent manuel et les supports et matériels didactiques ont été mis au point par le Dr. Tanya Stathers en étroite collaboration avec M. Jan Low. Le Dr. Tanya a travaillé sur différents thèmes avec les personnes ressources suivantes: Thème 2: Jan Low; Thème 3: Ted Carey, Robert Mwanga, Jude Njoku, Silver Tumwegamire, Joyce Malinga, Maria Andrade; Thème 4: Margaret Benjamin, Heather Katcher, Jessica Blakenship, Jan Low; Thème 5: Margaret McEwan, Richard Gibson, Robert Mwanga, Ted Carey, Sam Namanda, Erna Abidin, Jan Low, Joyce Malinga, Sammy Agili, Maria Andrade, Jonathan Mkumbira; Thème 6: Ted Carey, Robert Mwanga, Jude Njoku, Joyce Malinga, Anthony Njoku; Thème 7: Richard Gibson, Sam Namanda; Thème 8: Aurelie Bechoff, Kirimi Sindi; Thème 9: Aurelie Bechoff, Kirimi Sindi; Thème 10: Jan Low, Kirimi Sindi, Daniel Ndyetabula; Thème 11: Sonii David; Thème 12: Jan Low, Godfrey Mulongo, Adiel Mbabu; Thème 13: Jan Low. Hilda Munyua, Adiel Mbabu et Frank Ojwang ont fourni un soutien inestimable tout au long du processus.

Les membres de cette équipe ont mis ensemble et partagé leurs longues années d'expérience de travail dans les systèmes de la patate douce et le processus d’apprentissage des producteurs á travers l'Afrique subsaharienne pour compiler ce document intitulé « *Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce* ». Aucune expérience n’aurait pas pu être capitalisée sans le partenariat de nombreux producteurs de patate douce et autres acteurs (vulgarisateurs agricoles, chercheurs nationaux, commerçants, transporteurs, personnel d’ONG, nutritionnistes, médias et donateurs) á travers la région. Nous vous remercions et espérons que ce manuel puisse vous offrir en retour un soutien dans vos activités sur de la patate douce.

Les photographies utilisées dans ce manuel proviennent de sources très diversifiées, et nous remercions les personnes suivantes pour les avoir aimablement partagées : Margaret McEwan, Jan Low, Richard Gibson, Erna Abidin, Aurelie Bechoff, Keith Tomlins, Sam Namanda, J. O’Sullivan, Gabriela Burgos, Tanya Stathers, Olasanmi Bunmi, Benson Ijeoma, Grant Lee Neurenberg, Sammy Agili, the late Constance Owori, Ted Carey, Robert Mwanga, Ana Panta, Kirimi Sindi, Frank Ojwang. Nous remercions G. Holmes, B. Edmunds, et Nicole Smit pour les archives numériques du CIP. La plupart des bandes dessinées utilisées dans ce manuel ont été réalisées par Movin Were.

Ce manuel a été produit dans le cadre du projet « Atteindre les agents du changement » financé par la fondation Bill & Melinda Gates.

Ce manuel devrait être cité de la manière suivante:

Stathers, T., Low., J., Mwanga, R., Carey, T., David., S., Gibson, R., Namanda, S., McEwan, M., Bechoff., A., Malinga, J., Benjamin, M., Katcher, H., Blakenship, J., Andrade, M., Agili, S., Njoku, J., Sindi, K., Mulongo, G., Tumwegamire, S., Njoku, A., Abidin, E., Mbabu, A. (2013). Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce: Atteindre les agents du changement, manuel de formation des formateur (FdF). Centre International de la Pomme de Terre, Nairobi, Kenya. 7 vols. xviii, 454 p.

	Acronyms and abbreviations	Acronymes et abréviations
ACIAR	Australian Centre for International Agricultural Research	Centre australien de recherche agronomique internationale
AIs	Adequate Intakes	Apports adéquats
ARMTI	Agricultural and Rural Management Training Institute	Institut agronomique et de formation en gestion rurale
ASCII	American Standard Code for Information Interchange	Code américain normalisé pour l'échange d'information
AVRDC	The World Vegetable Centre	Centre mondial des légumes
BMGF	Bill and Melinda Gates Foundation	Fondation Bill & Melinda Gates
CBO	Community Based Organisation	Organisation sur Base Communautaire : OBC
CGIAR	Consultative Group on International Agricultural Research	Groupe consultatif pour la recherche agricole internationale
CIAT	International Centre for Tropical Agriculture	Centre international d'agriculture tropicale
CIP	International Potato Center	Centre international de la pomme de terre
DAP	Days After Planting	Jours après plantation
DFE :	Dietary Folate Equivalents	Équivalents de folate diététique
DONATA	Dissemination of New Agricultural Technologies in Africa	Diffusion des nouvelles technologies agricoles en Afrique
DVM :	Decentralised Vine Multipliers	Multiplicateurs décentralisés de boutures
dwb	Dry weight basis	Calcul sur la base du poids sec
EMU	Eduardo Mondlane University	Université Eduardo Mondlane
FAEF	Faculty of Agronomy and Forestry Engineering	Faculté d'ingénierie agronome et forestière
FAO	Food and Agriculture Organisation	Organisation mondiale pour l'alimentation et l'agriculture
FC	Food Consumption	Consommation alimentaire
FW	Fresh Weight	Poids à l'état frais
GI	Glycemic Index	Indice glycémique
HH	House hold	Ménage
HIV/AIDS	Human Immunodeficiency Syndrome	VIH/SIDA Virus de l'immunodéficience humaine / Syndrome d'immunodéficience acquise
HKI	Helen Keller International	Helen Keller International
IBPGR	Bioversity International	Bioversity International
IFPRI	International Food Policy Research Institute	Institut International de recherche sur les politiques alimentaires
IIAM	Institute of Agricultural Research Mozambique	Institut de Recherche Agronomique du Mozambique
IIED	International Institute for Environment and Development	Institut international pour l'environnement et le développement
IIRR	International Institute of Rural Reconstruction	Institut international de reconstruction rurale
IITA	International Institute for Tropical Agriculture	Institut International d'Agriculture Tropicale
IMMPACT	International Micronuntrient Malnutrition Prevention and Control Program	Programme de prévention et de contrôle international de la malnutrition et de la carence en nutriments

IPGRI	International Plant Genetic Resources Institute	Institut international des ressources phytogénétiques
IPM	Integrated Pest Management	Gestion intégrée des ravageurs
IPPM	Integrated Pest&Production Management	Gestion intégrée des ravageurs et de la production
IRETA	Institute for Research Extension and Training in Agricultutre	Institut de recherche, de vulgarisation et de formation agricole
K	Potassium	Potassium
LGA	Local Government Areas	Espaces du Gouvernement Local
LGB	Larger Grain Borer	Grands capucins
LZARDI	Lake Zone Agricultural Research and Development Institute (Tanzania)	Institut de recherche et de développement agricoles de la zone du Lac (Tanzanie)
M&E	Monitoring and Evaluation	Suivi et Evaluation
m.a.s.l.	metres above sea level	mètres au dessus du niveau de la mer
MAP	Months After Planting	Mois après plantation
MRC	Medical Research Council, South Africa	Conseil de la recherche médicale d'Afrique du Sud
MM	Mass Multiplication	Multiplication de masse
MSC	Most Significant Change	Changement le plus significatif
N	Nitrogen	Azote ou nitrogène
NARO	National Agricultural Research Organisation	Organisation nationale pour la recherche agricole
NAS	National Academy of Sciences	Institut des ressources naturelles
NBS	National Bureau of Statistics	Bureau national de statistique
NGO	Non Government Organisations	Organisations non gouvernementales
NHV	Negative Horizontal Ventilation	Ventilation horizontale négative
NPC	National Population Commission	Commission nationale de la population
NPCK	National Potato Council of Kenya	Conseil national de la pomme de terre du Kenya
NPK	Nitrogen, Phosphorus and Potassium	Azote, phosphore et potassium
NRI	Natural Resources Institute	Institut de ressources naturelles
OFSP	Orange-fleshed sweetpotato	Patate douce à chair orange
P	Phosphorous	Phosphore
PMCA	Participatory Market Chain Approach	Approche participative des chaînes de marché
PMCA	Participatory Market Chain Approach	Approche participative de la chaine du marché
PMS	Primary Multiplication Site	Site de multiplication primaire
PPP	Public Private Partnership	Partenariat public-privé
PVC	Polyvinyl chloride	Chlorure de Polyvinyle
QDPM	Quality Declared Planting Material	Matériel de semis déclaré de qualité
QDS	Quality Declared Seed	Semence de qualité déclarée
RAC	Reaching Agents of Change	Atteindre les agents du changement
RAE	Retinol Activity Equivalents	Equivalents d'activités du rétinol
RCT	Randomised Control Trial	Test de contrôle randomisé
RDA	Recommended Daily Allowances	Doses quotidiennes recommandées
RE	Retinol Equivalents	Equivalents de rétinol
REU	Reaching End Users	Atteindre les utilisateurs finaux
RH	Relative Humidity	Humidité Relative

SASHA	Sweetpotato Action for Security and Health in Africa	Action de la patate douce pour la sécurité et la santé en Afrique
SMS	Secondary Multiplication Site	Site de multiplication secondaire
SP	Sweetpotato	Patate douce
SPCSV	Sweetpotato chlorotic stunt virus	Virus du rabougrissement chlorotique de la patate douce
SPFMV	Sweet potato feathery mottle virus	Virus de la panachure plumeuse de la patate douce
SPHPI	Sweet Potato Health and Profit Initiative	Initiative de la patate douce pour le profit et la santé
SPKP	Sweetpotato Knowledge Portal	Portail des connaissances sur la patate douce
SPVD	Sweetpotato Virus Disease	Maladie virale de la patate douce
SSA	Sub-Saharan Africa	Afrique sub-saharienne
SUA	Sokoine University of Agriculture	Université agricole de Sokoine
TFNC	Tanzania Food and Nutrition Centre	Centre tanzanien d'alimentation et de nutrition
TMS	Tertiary Multiplication Site	Site de multiplication tertiaire
ToT	Training of Trainers	Formation des formateurs (FdF)
Tshs.	Tanzanian Shillings	Shillings tanzaniens
TSNI	Towards Sustainable Nutrition Improvement	Vers l'amélioration d'une nutrition durable
UNESCO	United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization	Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture
UN Habitat	United Nations Human Settlements Programme	Programme des Nations Unies pour les établissements humains
UNICEF	United Nations Children's Fund	Fonds des Nations Unies pour l'enfance
UNU	United S Nations Univeersity	Université des Nations Unies
USA	United States Nations	États-Unis d'Amérique
USAID	United States Agency for International Development	Agence des États-Unis pour le développement international
USD	United States Dollar	Dollar américain
USDA	United States Department of Agriculture	Département américain de l'agriculture
Ushs.	Ugandan Shillings	Shillings ougandais
USIM	United States Institute of Medicine	Institut de médecine des États-Unis
VAD	Vitamin A Deficiency	Carence en vitamine A
WAP	Weeks After Planting	Semaines après Plantation
WHO	World Health Organisation	Organisation Mondiale de la Santé
WTP	Willingness To Pay	Consentement à payer

Sommaire

Comment utiliser ce manuel?

Ce manuel contient «*Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce* ». Nous espérons qu'il sera utile à plusieurs niveaux pour ceux qui sont impliqués dans la formation des agents de vulgarisation agricole et du personnel des ONG. Nous espérons aussi que ces derniers formeront en retour les producteurs de façon pratique de sorte que cela les aide á résoudre eux-mêmes les problèmes auxquels ils sont confrontés. Les producteurs ainsi formés devraient avoir les compétences requises pour la prise de décisions de sorte qu'ils puissent continuer à apprendre, à poser des questions, à expérimenter et à faire face aux diverses opportunités et défis inhérents à leurs moyens de subsistance.

Ce manuel est composé de quatorze thèmes organisés de sorte qu'après les deux thèmes préliminaires portant sur la présentation de la formation et sur l'origine et l'importance de la patate douce, suivent les thèmes sur le cycle de production de la patate douce. Chaque thème traite de besoins clés pour connaître les aspects qui éclair sur les questions pertinentes en rapport avec le genre. Ensuite, des suggestions sont données sur comment le thème pourrait être inséré dans un module de FdF de 10 jours avec un guide pas-à-pas d'apprentissage par la pratique de plusieurs activités. Les deux derniers thèmes se focalisent sur la Formation-de- Formateurs (FdF) et la préparation des modules de formation. Les quatorze thèmes sont :

Thème 1: Aider les adultes à apprendre. Ce thème traite des caractéristiques d'un bon animateur, et propose des suggestions pour améliorer la compétence des animateurs. Il prend en compte la façon de planifier un module de formation à partir de l'évaluation des besoins, á travers les résultats attendus de la formation, la prise de conscience, le choix des participants, la mise en œuvre du programme, l'utilisation des approches axées sur la découverte- á partir de / l'apprentissage expérimentale, le suivi et évaluation à long terme et l'expansion et l'intensification de la formation. Les activités de l'apprentissage par la pratique impliquent que les participants mettent en pratique leur compétence d'animateur au cours de l'enseignement des différents thèmes sur la patate douce tout en gardant à l'esprit l'importance de l'évaluation de leurs sessions de formation.

Thème 2: Origine et Importance de la patate douce. Ce thème décrit l'origine historique et la propagation (géographique) de la patate douce. Il présente également un aperçu général sur les utilisations actuelles la patate douce et donne des chiffres sur sa production á travers le monde.

Thème 3: Patate douce, Sélection variétale et caractéristiques. Les racines tubéreuses de patate douce se distinguent par une gamme de couleurs allant du pourpre, orange, jaune et blanc. Il existe aussi une grande diversité dans la forme des feuilles, diversité dans la taille et la forme des racines tubéreuses, diversité dans les gouts, diversité dans la texture, diversité dans le temps de maturité et diversité dans la couleur de la chair. Les producteurs utilisent de telles caractéristiques pour choisir les variétés à cultiver. Il est décrit une méthode pour la comparaison des caractéristiques des différentes variétés en champ.

Thème 4: La Patate douce à chair orange et la nutrition. Une synthèse est donnée sur les groupes d'aliments et la notion de bonne nutrition. Ensuite ce thème traite des conséquences d'une malnutrition y compris la carence en vitamine A et aussi de l'utilisation de méthodes conventionnelles d'amélioration génétique pour le développement de plantes bio-fortifiées. Les avantages liés à la consommation de la patate douce à chair orange sont développés en même temps que les difficultés á mettre á disposition des aliments qui aident á faire face aux problèmes nutritionnelles telle que la carence en vitamine A, souvent méconnus du grand publique.

Thème 5: Les Systèmes semenciers de la patate douce. Dance thème, les Systèmes semenciers de la patate douce sont répertoriés y compris les détails sur les différentes étapes de multiplication de la semence, et le rôle des divers acteurs au sein des systèmes. Ce thème traite des facteurs influençant les décisions sur l'approche de multiplication des semences-boutures à partir une bouture unique ou à partir de matériel déjà en cours de propagation et aussi du niveau de subvention requis. Des

exemples sont donnés sur la planification de différentes stratégies pour la plantation de matériel pour la multiplication et la propagation de boutures-semences. Des méthodes de sélection de boutures saines de patate douce sont également présentées, ainsi les techniques de multiplication et de conservation de ces boutures.

Thème 6: Gestion et Production de la Patate Douce. Ce thème, traite de l'importance d'une la planification anticipée pour assurer la disponibilité des boutures en quantité suffisante en début de la saison des pluies. Il traite également de la préparation du sol, des techniques de plantation, des aspects de culture en association et des besoins en fertilisants. Enfin, il définit les principaux stades de croissance et les tâches liées à leur gestion.

Thème 7: Gestion des ravageurs et des maladies de la Patate Douce. Ce thème explique comment reconnaitre les cycles de vie des insectes nuisibles tels que le charançon (*Cylas* spp.) de la Patate Douce. Il permet aussi de reconnaitre les symptômes de maladies telles que les viroses, ceci pour aider les producteurs à les gérer avec succès. Les impacts des rats-taupes et des érinoses ainsi que les stratégies de leur contrôle sont également décrits dans ce thème.

Thème 8: Récolte et Gestion Post-Récolte. Les dommages physiques causés au cours de la récolte et du transport peuvent réduire la durée de conservation et la valeur marchande des racines tubéreuses de patate douce. Le séchage excessif et le stockage prolongé peuvent réduire la teneur en bêta-carotène dans les tranches séchées de Patate Douce à chair orange. Ce thème traite des bonnes pratiques, post-récolte et de conservation/stockage des produits séchés et des méthodes et soins appropriés pour une conservation/stockage des racines tubéreuses fraiches permettant d'augmenter leur qualité ainsi que leur valeur marchande et leur disponibilité.

Thème 9: Transformation et Utilisation. Beaucoup de produits alimentaires, délicieux, nutritifs et potentiellement enrichissants peuvent être préparés à partir de la patate douce à chair orange. L'utilisation de la Patate Douce dans l'alimentation du bétail est aussi développée dans ce thème.

Thème 10: Marketing et Entreprenariat. Dans ce thème les concepts de marketing, d'orientation de marché, d'entreprenariat et les 5 piliers du marketing (produit, lieu, prix, promotion et population) sont développés en rapport avec les racines tubéreuses fraiches de patate douce et les produits issus de la transformation de la patate douce.

Thème 11: Aspects liés au Genre et à la Diversité. Ce thème traite l'importance de la reconnaissance des questions du genre et de la diversité en agriculture et dans les systèmes de la patate douce. Il traite ainsi de situations où la patate douce est considérée comme une culture féminine et d'autres où elle est considérée comme une culture masculine ou encore une culture mixte avec les différentes contraintes, besoins et priorités en fonction du sexe. Des suggestions de meilleures pratiques sont faites sur la manière dont l'approche genre peut être incorporée dans les programmes de la patate douce.

Thème 12: Suivi de la dissémination et de la consommation de la PDCO. Une explication est donnée sur les raisons du suivi et sur la différence entre le suivi et l'évaluation. Ceci est accompagné par une gamme d'outils qui peuvent être utilisées pour le suivi de la vulgarisation, de la performance et de l'utilisation des boutures de la patate douce. Dans le but de comprendre les impacts à long terme et les atteintes de la formation sur la patate douce, il est important de collecter et conserver les données sur les participants formées. Ces données enregistrées peuvent être utilisées pour les activités à suivre.

Thème 13: Utilisation du module de FDF « Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la Patate Douce » : Ce thème présente des programmes détaillés de modules d'apprentissage par la pratique de 10 et de 5 jours pour une Formation des Formateurs (FdF). Il y est décrit : les thèmes à couvrir chaque jour, les résultats attendus de la formation, les activités séquentielles et leur chronogramme et les matériels et préparatifs à prévoir á l'avance. Ces programmes ne sont pas

totalement rigides et nous souhaitons que les animateurs puissent user de leur créativité pour les ajuster en fonction des besoins de leurs participants.

Thème 14: Réflexions. Nous espérons qu'après le teste de ce manuel sur le terrain, les formateurs et les participants mèneront des réflexions et partageront leurs idées sur la manière dont il pourrait être amélioré. Veuillez envoyer s'il vous plait, toute suggestion que vous avez à Jan Low (j.low@cgiar.org) que nous pourrons incorporer dans la mesure du possible dans de nouvelles éditions.

THEME 13: UTILISATION DU COURS SUR LA FDF INTITULÉ « TOUT CE QUE VOUS AVEZ TOUJOURS VOULU SAVOIR À PROPOS DE LA PATATE DOUCE »

Dans

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir À propos de la patate douce

Sommaire





Thème 13: Utilisation du cours et manuel de FdF « Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la Patate Douce »

13.1 Un aperçu des 10 jours de FdF sur le cours « Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la Patate Douce »

Ces activités d'apprentissage par les travaux pratiques ont été conçues pour fournir une opportunité de découverte interactive par l'apprentissage aux participants aux 10 jours de cours de FdF sur « Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce ». Nous espérons que la connaissance de la patate douce par la méthode interactive, en tant que formateurs vous permettra de former d'autres personnes en utilisant une approche d'apprentissage pratique.

Le programme global de 10 jours de cours de FdF est décrit ici (Tableau 13.1), et les 5 jours du programme de cours de FdF sont décrits dans la Section 13.2. Ces programmes visent à aider les animateurs dans leur planification, mais ils ne sont pas prescriptifs. S'il vous plaît, utilisez votre créativité pour les adapter aux besoins de vos participants.

Les résultats globaux d'apprentissage du cours « Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce »:

- En appliquant les principes et les stratégies proposées dans ce cours de 10 jours, les participants seront capables de: Comprendre les aspects clés de la production, de la consommation et de la commercialisation de la patate douce en Afrique subsaharienne
- Être en mesure de démontrer des compétences essentielles telles que la sélection et la préservation d'une bonne semence, la gestion des ravageurs et des maladies de la patate douce et la préparation de différentes recettes à base de la patate douce
- Connaître l'importance de la vitamine A dans l'alimentation humaine et comment la PDCO et d'autres aliments peuvent être utilisés pour éviter la carence en vitamine A
- Comprendre comment les problèmes de genre affectent la production, l'utilisation et la commercialisation de la patate douce en Afrique sub-saharienne
- Se sentir confiant dans la présentation d'un cours de formation sur la patate douce aux vulgarisateurs publics sur le terrain, au personnel des ONG en utilisant une approche pratique basée sur l'apprentissage par la découverte

Public cible: les vulgarisateurs gouvernementaux des districts, le personnel des ONG, les chercheurs agricoles nationaux, les vulgarisateurs de nutrition / santé. Ces participants ont ensuite la responsabilité de former le personnel de vulgarisation public et privé sur le terrain, qui à son tour va former les agriculteurs.

Le programme ci-dessous décrit les sujets, les résultats d'apprentissage visés et les activités proposées pour chacun des 10 jours de cours de FdF. Les étapes détaillées de toutes les activités d'apprentissage par la pratique sont dans les chapitres précédents, par exemple l'Activité 1.3.1 se trouve à la Section 1.3 de ce manuel. Les étapes détaillées de toutes les activités d'apprentissage par la pratique précisent les résultats d'apprentissage, la durée prévue pour l'activité (et chaque étape de celle-ci), l'anticipation des préparatifs requis, les matériaux nécessaires, et des suggestions par étape pour l'animateur, tout en soutenant l'activité.

Les **préparatifs avancés** requis sont détaillés dans la dernière colonne du programme. Ils impliquent la nécessité d'organiser des visites du champ et du marché bien avant le cours, en particulier si les champs doivent être plantés spécialement pour le cours. Les activités interactives dans les champs de patates constituent la majeure partie de l'environnement d'apprentissage pour les cours de 10 et de 5 jours des FdF. Les champs d'expérimentation de la patate douce doivent: être à proximité; avec une gamme variée des plants de la patate douce; avoir des plantes qui auront des tiges matures et des racines tubéreuses de stockage pendant la période de cours; de préférence, avoir certaines

plantes infestées par les virus et les charançons; être détenus par des agriculteurs fiers de voir les participants couper quelques tiges pour apprendre à sélectionner une bouture saine, creuser quelques plantes pour observer l'apparence et la croissance, avoir des connaissances sur la récolte et bien sûr, sur les bénéficiaires des racines tubéreuses et des boutures. Normalement, il doit y avoir à proximité des champs d'agriculteurs ainsi qu'un champ d'expérimentation dans lequel les participants peuvent pratiquer la mise en place des lits de multiplication rapide, et la conservation des racines tubéreuses fraiches, etc. Un calendrier évaluatif des activités préparatoires est donné dans le Tableau 13.2.

Tableau 13.1 - Programme des 10 jours du cours de FdF sur "Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce »

Jour	Thèmes	Résultats attendus de la formation	Activités	Matériels et préparatifs requis à l'avance
1	Présentations Les attentes des participants, accords sur les résultats de l'apprentissage Aperçu de l'importance et de l'utilisation de la patate douce L'importance de la diversité du genre pour les activités de production de la patate douce	*Les participants seront capables de:* - Comprendre le programme du cours et comment celui-ci vise à les préparer pour former d'autres personnes sur la patate douce - Connaître les tendances et les défis de production et de l'utilisation de la patate - Comprendre l'importance des questions liées au genre tout au long de la chaîne de valeur de la patate - Etre capable de préparer deux plats de patate douce	*Présentations:* ateliers [30minutes] - Matériels et préparatifs requis à l'avance - *Attentes*: Échange et regroupement des attentes des participants (autocollants individuels) et harmonisation de ceux-ci avec les attentes des formateurs et affiner les résultats existants de la formation autant que nécessaire. [45 minutes]; - *Test de connaissance*: Evaluer les connaissances sur la patate douce au début de la formation. [30 minutes] (Annexe 1.2) - *Programme*: Aperçu général du cours sur la FdF. [10 minutes] - *Histoire et connaissance de la patate douce*: Ateliers sur les connaissances des participants sur l'histoire de la patate douce, son importance culturelle, sa production et ses tendances d'utilisation, ainsi que les principaux problèmes rencontrés par les agriculteurs de la patate [30minutes d'atelier, suivi de 5min de présentations des questions principales par groupe] - *Cuisiner avec la PDCO:* le groupe prépare un mets avec la PDCO (bouillie de patate douce ou la patate douce mandazi) Cf. 9.4 pour les détails de la recette et les ingrédients. [1.5 heures]	- Tableaux de conférence, stylos-feutres, ruban adhésif, autocollants/post-its - Photocopies des tests de connaissance sur la patate douce (Annexe 1.2) - Aperçu du programme de formation (jour et sujets) - Ingrédients et ustensiles de cuisine, équipements et combustibles de cuisson pour que les groupes préparent la bouillie et le mandazi de PDCO (à l'aide des recettes fournies dans la Section 9.4.1 et 9.4.2) *Bouillie de PDCO*: Ingrédients pour 4 personnes augmenter au besoin: 1 cuillère à soupe pleine de farine de patate douce; 4 cuillères à soupe pleines de mil, de sorgho, de manioc ou de farine de maïs; 1 cuillère à soupe pleine de farine de soja; 1 petit citron; 2 cuillères à soupe de sucre; 6 gobelets d'eau; tasses; casserole; cuisinière; allumettes; cuillère en bois; cuillère à soupe; *Mandazi de PDCO:* Ingrédients pour 10 personnes augmenter au besoin: ½ tasse de purée de patate douce (préparée à l'avance) ou farine de patate douce (30%); 2 tasses de farine de blé (70%); 2 cuillères à soupe de sucre; une pincée de sel; 2 tasses d'huile de cuisine; 1 cuillère à soupe de levure chimique; de l'eau bien tiède; un bol de mixage ; un tamis; un rouleau à pâtisserie; une poêle; une cuisinière; un plat de service

			- *Présentation 2.* L'origine et l'importance de la patate douce (Thème 2), suivi d'un atelier. [45 mn] - *Présentation 11*. L'importance du genre et de la diversité pour les activités de la patate douce (Thème 11), suivi d'ateliers. [45 mn]	- *Présentation 2*. Origine et importance de la patate douce - *Présentation 11*. L'importance du genre et de la diversité pour les activités de la patate douce
Jours	**Thèmes**	**Résultats attendus de la formation**	**Activités**	**Matériels et préparatifs requis à l'avance**
2	Les différentes variétés de la patate douce et leurs caractéristiques	*Les participants seront capables de:* - Comprendre les différences fondamentales entre les variétés de patate douce - Connaître les caractéristiques clés d'au moins 3 variétés de patate douce adaptées à leur zone / région - Être en mesure d'aider les agriculteurs à identifier les caractéristiques clés qu'ils recherchent dans une variété de patate douce - Comprendre que les préférences de variété diffèrent selon les personnes - Être informé sur les raisons pour lesquelles les soins pendant la récolte sont importantes pour la patate douce - Savoir conduire un test de classement des variétés (en	- *Activité 3.5.1: Établir la différence.* Activité sur le terrain pour: identifier les caractéristiques des différentes variétés de patate douce dans un champ à proximité; discuter avec l'agriculteur pourquoi il / elle cultive chacune de ces variétés; ensuite, utiliser les racines tubéreuses de ces variétés pour effectuer le test du goût (Cf. 3.5.1). [2h 45 minutes] - *Activité 3.5.2: Sélection des variétés de la patate douce.* Ateliers sur les facteurs clés de différenciation des variétés de la patate douce, pourquoi et comment ces facteurs sont importants. Les participants créent ensuite des affiches de promotion ou du matériel de formation pour la principale variété de patate cultivée ou adaptée à leur localité (Cf. 3.5.2). [70 minutes] - *Présentation 3.* Relever les diversités naturelles de la patate douce; définition des caractéristiques des différentes variétés de la patate douce; et les	- *Activité 3.5.1*: Champ à proximité ayant plusieurs variétés de patate douce cultivées et où les participants peuvent récolter des racines tubéreuses, tableau de conférence, marqueurs, feuilles de format A4 simple papier blanc, crayons, gommes, bloc-notes des participants, quantité suffisante d'exemplaires de la brochure descriptive de la patate douce (Annexe 3.1) et sur l'estimation de la teneur en bêta carotène par la variété de patate douce à chair orange (Annexe 3.2), quantité suffisante de formulaires pour le test de goût participatif des racines tubéreuses (formulaire 5B et 5B2 annexe 3.5B), (Formes 5B et 5B2 annexe 3.5b), cuisinière, poêles et casseroles, combustibles, eau, allumettes, couteaux. - *Activité 3.5.2*: Tableaux de conférence (au moins 1 page par participant; y compris beaucoup de crayons de couleur verte, marronne, jaune et orange; catalogue de la patate douce à chair orange du CIP. - *Présentation 3* sur la diversité et les caractéristiques variétales de la patate douce, les méthodes applicables pour les tests des

		utilisant des cartes rouges, jaunes et vertes) - Être expérimenté dans la conduite d'un test de goût (en utilisant des cartes rouges, jaunes et vertes)	méthodes de test des différentes variétés de la patate douce sur place, suivies des débats. [45 minutes]	différentes variétés de patate douce sur le terrain *<u>Préparations à l'avance:</u>* pour l'activité 3.5.1: Identifier à proximité un champ de patate ayant plusieurs variétés, aller vers les agriculteurs pour voir s'ils sont favorables aux visites de leurs champs et aux questions des participants. Observer également s'ils sont favorables au sectionnement de quelques (essayer de réduire le nombre) tiges et au déracinement de certaines plantes pour apprécier les caractéristiques des racines tubéreuses et prendre éventuellement 1-2 plantes par variétés pour tester le goût. L'agriculteur devra être compensé pour les racines tubéreuses qui sont récoltées et enlevées.
3	Nutrition et PDCO	*Les participants seront capables de:* - Comprendre ce qu'est un régime alimentaire équilibré et pourquoi le régime alimentaire est important - Savoir comment la PDCO peut Contribuer à réduire la carence en Vitamine A - Etre capable de sélectionner les ingrédients locaux appropriés pour préparer des repas à base de PDCO adaptés à l'enfant et nutritifs - Comprendre l'importance des aspects liés au genre dans la nutrition des ménages	- *Brainstorming*: Qu'est-ce qu'une alimentation équilibrée? - *Présentation 4a et Activité 4.8.1: Jusqu'à quel point peut-on dire que votre régime alimentaire est équilibré? Qu'est-ce qu'une bonne nutrition ?* (Cf. 4.8.1) [10 & 40 minutes] - *Présentation 4b et Activité 4.8.2: Diner avec un menu riche en vitamine A.* Vitamine A, pourquoi la PDCO aide à combattre les carences en vitamine A (CVA) & Qui est à risque? (Cf. 4.8.2.). [10 & 20 minutes] - *Activité 4.8.3: Simulation de cuisson d'une bouillie (Cf. 4.8.3) {remarque: la cuisson de la bouillie réelle sera faite le*	- Tableaux de conférence, stylos-feutres, ruban adhésif, autocollants/post-its - *Activité 4.8.1:* Présentation 4a, Tableau de conférence, Stylos et ruban adhésif - *Activité 4.8.2:* Présentation 4b, papier format A4 et stylos, si disponible des exemples réels des aliments locaux riches en vitamine A comme les citrouilles, la papaye, la PDCO, les légumes vert foncé locaux et exotiques etc. - *Activité 4.8.3:* 4 séries de photos de la bouillie virtuelle et la description des différents ingrédients qui pourraient être utilisés pour faire une bouillie nutritionnelle pour enfant (Brochure 4.8.3.a) - *Activité 4.8.4:* Thème 4 du manuel

			Jour1; les autres recettes le Jour9} ; de PDCO sont faites le jour 9}. [1 heure] - *Ateliers*: Accroître la sensibilisation et créer la demande de PDCO (Cf. Activité 4.8.4). [55 minutes] - *Ateliers*: Forces et faiblesses des approches. L'intégration du genre est-elle une réussite? [30 minutes]	
4	Sélection, préservation et multiplication des plants de patate douce	*Les participants seront capables de:* - Identifier, sélectionner et conserver des plants sains de patate douce - Connaître les principes de la sélection et de la préservation positive et négative des boutures de patate douce - Comprendre comment calculer le taux de multiplication des boutures et comment les taux diffèrent d'une variété à l'autre	- *Activité 5.10.1:* Boutures pour la plantation: Saines et multipliées. Activité dans les champs pour identifier des plants sains, prendre les plants, apprendre à les planter dans un lit de multiplication rapide, débattre de comment prendre soin de ces plants, calculer le taux de multiplication des tiges [2.5 heures] - *Présentation 5a*. Les boutures de la patate douce, les pratiques traditionnelles de conservation des boutures, la gestion de l'eau des boutures (irrigation au goutte à goutte) système Triple Set les tunnels en filet. [20 minutes] - *Discussion*. Systèmes semenciers existants de la patate douce. [20 minutes] - *Activité 5.10.2*: La méthode Triple S Pratiquer la méthode Triple S de l'étape de la sélection des racines tubéreuses au transport et à la conservation dans un endroit frais et sec. [1.5 heures]	- Activité 5.10.1: un champ de patate douce à proximité ayant des plantes infectées par des virus. Pépinière à moitié réalisée. 5 couteaux. 2 arrosoirs contenant de l'eau. 2 houes. Une parcelle de multiplication rapide à proximité, ayant été cultivée 8 semaines avant le début de la formation et contenant deux variétés avec des taux de multiplication différents. Tableau à feuilles. Stylos - *Présentation 5a* sur les boutures - *Activité 5.10.2:* Environ 200 racines tubéreuses de patate douce - 6 bassines en plastique. journaux. 5 seaux. 5 balais. Mettre en place une méthode Triple S environ 3 mois avant le cours sur la FdF afin que les apprenants puissent observer les racines tubéreuses en germination. *<u>Préparations à l'avance:</u>* • Pour Activité 5.10.1 Faire des arrangements avec les propriétaires des champs pour que les participants visitent, sélectionnent et prennent des boutures. • Cela doit être un champ infecté par les virus et les charançons pour que les participants

			- *Activités additionnelles*: Si le temps le permet, construire un tunnel en filet (voir Annexe 5.2) ou pratiquer l'endurcissement des plantules issus de la vitro-culture (voir Annexe 5.1).	puissent appliquer la sélection négative (c.-à-d. épurer les plants infectés et enlever ceux qui ne sont pas sains pour sélectionner uniquement les plants sains et indemnes de maladies et de ravageurs) • Mettre en place une parcelle de multiplication rapide de boutures ayant été cultivée 8 semaines avant le début de la formation et contenant deux variétés avec des taux de multiplication très différents. Exemple, 1 m² (50 boutures) de la variété A, 1 m², (50 boutures) de la variété B, • Mettre en place un demi-lit de multiplication rapide sur le champ pour que les participants le complètent et y plantent les boutures qu'ils ont eux-mêmes prélevées, en les mettant à l'ombre et en les arrosant. • *For Activité 5.10.2* Mettre en place la méthode Triple S quelques mois avant le cours sur la FdF afin que les apprenants puissent découvrir les racines tubéreuses et les voir germer et qu'ils puissent les utiliser pour pratiquer les semis. • Si vous prévoyez inclure la pratique de la construction d'un tunnel en filet ou l'endurcissement des plantules issus de la vitro-culture, une préparation à l'avance sera nécessaire – voir Annexes 5.1 et 5.2.
5	Gestion des ravageurs et des maladies de la patate douce	*Les participants devront:* - Etre capable de trouver des cas pratiques de ravageurs et de maladies de la patate douce, expliquer et montrer les	- *Activité 7.9.1: Recherche et apprentissage de gestion des ravageurs et maladies de la patate douce dans les champs.* Récupération des racines tubéreuses infectées, des feuilles	- *Activité 7.9.1:* l'idéal c'est une récolte récente à proximité infectée par le SPVD, un champ de patates douces nouvellement récoltées et une culture de patate douce arrivée à maturité ou âgée, que les participants peuvent explorer et

		dommages que chacun peut causer - Connaitre une gamme de techniques pratiques permettant la gestion des - principaux ravageurs et des - maladies courantes	endommagées et infectées, quelques observations des activités d'insectes dans les champs de patate douce, ateliers sur les origines et les méthodes de propagation des ravageurs et des maladies de la patate douce (éventuellement les aleurodes). Inclure les pratiques et les réflexions sur le palissage et l'épuration des plantes infectées par les SPVD (voir 7.9.1). [85 minutes] - *Présentation 7a.* cycles de vie des insectes ravageurs et des maladies clés de la patate douce. [30 minutes] - *Activité 7.9.2: Dommages dissimulés.* Dissection des racines tubéreuses infestées pour essayer d'identifier les différentes étapes du cycle de vie des charançons Cylas, pour calculer le pourcentage des racines tubéreuses perdues à cause des dommages causés par les charançons. [remarques: l'animateur doit préparer certains racines tubéreuses infestées par les charançons à l'avance] (Cf. 7.9.2). [1 heure] - *Présentation 7b*. Pratiques et gestion des ravageurs et des maladies de la patate douce. (y compris les rats-taupes) suivie d'un débat. [45 minutes] - *Activité 7.9.3: Former les autres sur les principaux ravageurs et les maladies de la patate douce.* Développement des	dans laquelle ils peuvent trouver des maladies, et des plantes de patate douce endommagées par les ravageurs; 20 pelles; 8 seaux pour transporter les racines tubéreuses infestées; 8 sacs; 20 pots de collecte transparents ou des jarres avec des couvercles perforées; 20 verres grossissants; les participants doivent avoir avec eux leurs bloc-notes et crayons; tableau de conférence et stand; marqueurs indélébiles; ruban adhésif. - *Présentation 7a* cycles de vie des principaux insectes ravageurs et des maladies de la patate douce - *Activité 7.9.2:* Environ 50 racines tubéreuses de patate douce infestées par les charançons; 20 tableaux en bois; 20 couteaux tranchants; 20 loupes; 40 plats ou des sacs en plastique; 1 jeu de balance pour peser les parties endommagées et non endommagées des racines tubéreuses; les bloc-notes et les crayons de participants. - *Présentation 7b* Pratiques sur la lutte contre les ravageurs et les maladies de la patate douce - *Activité 7.9.3:* Les racines tubéreuses, les tiges et les insectes qu'ils ont rassemblé pendant la chasse sur le terrain ce matin-là; les tableaux de conférence; 40 marqueurs indélébiles; du ruban adhésif; des loupes; 3 paquets d'autocollants / post-it; les bloc-notes et les stylos des participants. *<u>Préparations à l'avance</u>*: *Pour Activité 7.9.1:* Identifier un champ à proximité dans lequel se trouve une jeune culture infectée

			exposés de formation et des activités sur une gamme de principaux ravageurs et des maladies de la patate douce (Cf. 7.9.3). [1 h 45 mn]	par le SPVD, un champ de patates douces récemment récoltées, et une culture de patate douce arrivée à maturité ou âgée, que les participants peuvent explorer et dans laquelle ils peuvent trouver des maladies, et des plantes de patate douce endommagées par les ravageurs. *Pour Activité 7.9.2:* Amassez quelques racines tubéreuses de patate douce infestées par des charançons des semaines avant le stage de formation. Les participants pourraient en trouver pendant la chasse sur le terrain mais, dans le cas où ils n'en trouvent pas, l'animateur doit être sûr qu'il en a pour que les participants les dissèquent afin de voir les œufs, les larves, les pupes et les tunnels d'alimentation. Cela peut nécessiter l'utilisation de racines tubéreuses infestées artificiellement en laboratoire, si des échantillons infestés dans les champs ne sont pas facilement disponibles au moment de la formation.
6	Gestion et production de la patate douce	*Les participants seront capables de:* - Aider les Agriculteurs à mettre sur pied un champ d'expérimentation permettant de comparer les différentes variétés de patates douces et les différentes pratiques de gestion - Comprendre les différentes étapes du cycle de culture de la patate douce et les implications de gestion à chaque étape	- *Activité 6.9.1: Comparer les variétés et les pratiques de gestion de la patate douce*. Mettre sur pied un champ d'expérimentation de patate douce (Cf. 6.9.1). [3 heures] - *Activité 6.9.2: La Planification avancée.* L'établissement du calendrier agricole de leurs patates douces et l'identification des activités de planification avancée et de gestion des cultures associées et débat sur le rôle des genres associés à ces activités et sur les changements qui s'opèrent (Cf. 6.9.2). [75 minutes]	- *Activité 6.9.1:* Tableaux, stylos, corde, ruban à mesurer, pelles, étiquettes, bâtons, un champ d'expérimentation à proximité dans lequel ils peuvent réaliser des activités pratiques. Thèmes 3,6 et 7 de ce manuel, pages 20-22 dans la brochure 'Qu'est ce qui endommage ma patate douce? - *Activité 6.9.2:* Tableaux de conférence, stylos-feutres, crayons, ruban adhésif - *Présentation 6* sur les étapes de croissance de la patate douce et la gestion des tâches associées *Préparations à l'avance:*

			- *Présentation 6.* Le cycle de culture de la patate douce (y compris des étapes post-récolte), les participants dessineront ensuite le cycle de la culture dans leurs carnets ou bloc-notes, et après une discussion, ils y ajouteront les détails de ce à quoi il faut faire attention à chaque étape [45 minutes]	Pour Activité 6.9.1: Identifier un champ en friche à proximité, d'une superficie d'environ 30m * 30m que les participants peuvent utiliser pour s'exercer à la conception et à la mise sur pied d'un champ d'expérimentation.
7	Concevoir un programme de dissémination de boutures	Les participants seront capables de: - Comprendre toutes les étapes clés et les contraintes qui pourraient subvenir dans la planification de masse ou l'exercice de dissémination de l'approche 'Multiplicateurs Décentralisés de Boutures ' (DVM) - Pratiquer la conception d'un programme de dissémination dans leur zone en faveur de 5000 ménages - Comprendre pourquoi les activités de suivi et d'évaluation sont importantes - Pratiquer le suivi de la dissémination des boutures	- *Présentation 5b*. Principes clés de la multiplication et de la dissémination de boutures [30 minutes] - *Activité 5.10.3:* Planifier votre stratégie de multiplication et de dissémination. Pratique. [3 heures] - *Ateliers*: comparer les stratégies pour les différents scenarios. [20 mn] - *Activité 5.10.4*: Travailler avec les DVM. exercice pratique. [2,5 heures] - *Présentation 5c*. . Evaluer le coût de l'exercice de dissémination. [10 minutes] - *Présentation 12*. Présentation du suivi de l'évaluation (M&E). [20 minutes] - *Activité 12.7.1*: Où cela mène-t-il ? Pratiquer la surveillance de la dissémination des boutures d. [30 minutes] - *Devoir à domicile*: Comprendre les coûts de la stratégie de dissémination	- *Présentation 5b* sur les principes clés *Activité 5.10.3*: Tableau à feuilles et marqueurs; 35 copies du modèle vierge du calendrier des activités sur la patate douce (Brochure 5.10.3a); 35 copies d'une feuille de travail vierge pour le calcul des stratégies de multiplication de la patate douce (Brochure 5.10.3b); 35 copies de modèles de plan de dissémination de la patate douce (Brochure 5.10.3c) *Activité 5.10.4*: Une parcelle d'expérimentation de la patate douce ayant deux variétés distinctes séparées, étiquetées et contenant des plants sains, et une seconde parcelle ayant un mélange de plants sains/infectés de virus et un mélange de plusieurs variétés, est requis pour la formation. Tableaux à feuilles; stylos-feutres; ruban adhésif, copies des brochures 5.10.4a et 5.10.3b *Présentation 5c* sur l'évaluation des coûts de multiplication et de dissémination *Présentation 12.* Présenter le suivi de l'évaluation (M&E). *Activité 12.7.1*: 200 bons descriptifs de boutures complétés contenant toutes les informations

				requises sur le Tableau 12.5.2; 40 photocopies du formulaire 12.5.2, stylos *<u>Préparations à l'avance</u>*: Pour l'Activité 5.10.4 Localiser et planter à proximité deux parcelles de patates douces avec deux variétés plantées séparément dans chacune des parcelles. Épurer une afin d'enlever les plants malades, laisser l'autre parcelle dans l'espoir que les infections par les virus et les symptômes se présentent Pour Activité 12.7.1 1 Collecter ou compléter 200 Bons descriptifs de boutures complétés.
8	Gestion de la récolte et des activités post-récoltes, transformation	*Les participants seront capables de:* - Connaitre les principaux aspects de la récolte de la patate douce, la gestion de la post-récolte et de la transformation. - Comprendre comment la transformation et le stockage de la PDCO affecte sa teneur en béta carotène. - Comprendre l'importance de l'implication des différents groupes dans la formation en transformation et dans la conscientisation	- *Activité 8.9.1: Accroître les profits à travers le stockage des racines tubéreuses fraiches de la patate douce*. Exercice pratique sur la récolte des patates douces, trier les racines tubéreuses endommagées; mise en place d'une fosse de stockage protégée des racines tubéreuses fraiches (NB: les herbes, les piquets de bambous et le bois de couverture doivent être disposés à l'avance ainsi que la fosse de stockage) (Cf. 8.9.1). [2 heures] - *Activité 8.9.2: Effets du séchage au soleil et du stockage sur la teneur en bêta-carotène de la PDCO.* Les participants observent les différences entre les échantillons de PDCO qui ont été séchés au soleil durant 7, 5, ou 2 jours. Les estimations de la teneur en bêta-carotène sont fournies pour illustrer comment la teneur en bêta-carotène	- *Activité 8.9.1:* Champs de patates douces à proximité près pour la récolte où les participants peuvent déterrer jusqu'à 10 plantes par groupes afin d'accroitre le rendement; échelles; sacs; calculatrice; stylos et papier; pioche; houes; herbe sèche; piquets de bambous; bâtons de récolte; branches, chaume et cordes - *Activité 8.9.2:* ~50 racines tubéreuses de patate douce à chair orange, machine à chips, séchoir surélevé, au moins 3 échantillons de sacs, étiquettes, stylos-feutres, ensemble de données montrant comment la teneur en bêta-carotène diminue suite à un séchage prolongé au soleil, quantité suffisante de photocopies des données montrant comment la teneur en bêta-carotène diminue suite à un stockage prolongé(Brochure 8.9.2a) - *Présentation 8* sur les récoltes, le séchage, le durcissement, le stockage et les aspects liés au genre post-récolte

			diminue au fil du temps pendant le stockage (Cf. 8.9.2) [30 minutes] - *Présentation 8.* Récoltes fragmentaires, séchage des chips et durcissement pour améliorer la durée de vie ; la gestion post-récolte des racines tubéreuses fraiches et des chips séchés ; récipients de stockage, protection contre les ravageurs et suivi dans le temps. Voir qui dans le ménage est responsable du stockage et se rassurer sur les moyens de leur faire parvenir les informations [45 minutes] - *Activité 9.8.1: Substitution de la farine de patate douce à la farine de blé dans une recette de chapati ET Activité 9.8.2: Fabrication du jus de patate douce ET Activité 9.8.3: Fabrication du fiossis de patate douce.* Diviser le groupe en deux et en petits groupes pour effectuer l'activité 9.8.1 ou (9.8.2 & 9.8.3). [2 heures 30 minutes] - *Présentation 9*. Réflexion et discussion sur les personnes à cibler pour la formation en transformation telles que les transformateurs de micro aliments pouvant intégrer la PDCO, discussion sur l'importance à impliquer les hommes même si en général, les femmes font la préparation des aliments, mais les hommes influencent toujours le choix des aliments à planter ou à acheter [45 minutes]	- *Activité 9.8.1:* En ateliers: casserole; cuisinière au bois ou au gaz; poêle; Planche à découper; 1 litre d'eau tiède bouillie ; rouleau à pâtisserie; râpe; presse-fruit ; récipients pour aliments; bols; plats; couteaux; 2 kg de farine de blé; ½ kg de PDCO; ½ kg de PDCO bouillie; ½ kg de farine de PDCO; 1 tasse d'huile végétale; du sel; chevalier porte-bloc; stylos-feutres; ruban adhésif - *Activité 9.8.2*: 4 tasses de sucre; 8 racines tubéreuses de patate douce bouillies et pelées; 3 cuillères à café d'acide citrique OU jus de 5 fruits; 5 litres d'eau bouillie refroidie; ajout d'arôme de tamarin, de fruit de la passion, d'ananas ou de jus d'orange; tamis; casseroles; presse-fruit; cuillère en bois; carafe; 5 * 1 litre de bouteilles vides et propres; un réfrigérateur pour rafraichir les jus. - *Activité 9.8.3:* 300g (2-2 ½ tasses) de farine de blé; 50g de margarine; 200g (1 – 1 ½ tasses) de purée de patate douce; 65g (1/4 tasse) de sucre; 2 œufs ; de l'huile de friture; 2 cuillère à café de levure ; bol de mixage, cuillère en bois, casserole, tamis, poêle, plat - *Présentation 9* sur la transformation et les personnes à impliquer pour la formation en transformation et les aspects genre *<u>Préparations en avance:</u>* • Pour Activité 8.9.1. Identifier ou planter un champ de patate douce à proximité dans lequel les apprenants peuvent récolter afin de calculer le rendement

				• Pour Activité 8.9.2. Au 1ier jour de la FdF de 10 jours, préparer une petite quantité des chips de PDCO et les placer au soleil sur un séchoir surélevé (ceux-ci deviendront des 'échantillons de 7 jours de séchage au soleil'), au 3ème jour faire davantage de chips de PDCO et les placer sur le même séchoir sans les mélanger au premier. Se rassurer que les échantillons sont bien étiquetés et protégés. Au 6ème jour faire davantage de chips de PDCO et les placer sur le même séchoir surélevé, se rassurer qu'ils sont bien étiquetés sans les mélanger aux échantillons précédents. Le 9ème jour, collecter les trois échantillons (gardé séparément) et les emmener en salle de formation • Pour Activité 9.8.1. Obtenir suffisamment de la PDCO pour permettre à chaque atelier d'avoir ½ kg. Si vous serez à court de temps, les recettes de la PDCO bouillies ou écrasées en purée peuvent être préalablement bouillies afin que les participants les écrasent juste avant de les intégrer dans leurs recettes. • Pour Activité 9.8.2 et 9.8.3. Organiser les ingrédients de cuisine, les équipements et les installations. Obtenir suffisamment de PDCO. Si vous serez à court de temps, faire préalablement bouillir la PDCO afin que les participants les écrasent avant de les intégrer dans leurs recettes.
9	*Marketing et Entreprenariat*	*Les participants seront capables de :*	- *Activité 10.10.1: Déplacement sur le marché.* Visite de recherche dans un marché avec la moitié du groupe	- *Activité 10.10.1*: un marché à proximité, transport, 5 cuillères à mesure, 5 récipients en plastique (pouvant contenir~2kg de racines

		- Se familiariser avec les concepts de marketing et d'adaptation aux besoins du marché - Comprendre les 5 piliers du marketing- Comprendre les opportunités et les défis dans le Marketing des racines tubéreuses fraiches de patate douce et le produit transformé- Explorer les questions liées au genre le long de la chaine de valeur - Être conscient de la manière de sélectionner un produit transformé adapté - Connaître comment calculer les marges de profit pour le commerce des racines tubéreuses fraiches - Connaître comment calculer les marges de profit des produits transformés à partir de la farine ou de la purée	travaillant sur les questions et marges de commercialisation de racines tubéreuses fraiches et l'autre moitié sur les produits transformés, trouver les caractéristiques et les contraintes de chacun y compris toutes les questions liées au genre. De retour au centre de formation, les groupes résument les conclusions dans une présentation suivie par une discussion (voir 10.10.1). [4,5heures] - *Présentation 10a.* Marketing et Entreprenariat et aspects pertinents liés au genre. Groupe de marketing. [20 minutes] - *Activité 10.10.2: Calculer vos marges de bénéfice.* En utilisant un cas d'étude d'agriculteur, les participants trouveront les marges de bénéfice à chaque étape de la chaine de valeur (voir 10.10.2). [45 minutes] - *Activité 10.10.3: Les 5 piliers du Marketing.* Jeu de rôle pour emmener les participants à explorer les questions de marketing (voir 10.10.3). [55 minutes] - *Présentation 10b*. Les 5 piliers du Marketing et comment sélectionner votre produit. [20 minutes]	tubéreuses), blocs note et stylos, Tableaux de conférence et marqueurs - *Présentation 10a* sur le Marketing et l'entreprenariat et les aspects pertinent liés au genre - *Activité 10.10.2:* Suffisamment de photocopies du cas d'étude sur Esther (Encadré 10.3) - *Activité 10.10.3:* 20 Racines tubéreuses de patate douce à chair orange, autocollants / post-its, marqueur stylos, Tableaux de conférence, ruban adhésif - *Présentation 10b* sur les 5 piliers du marketing et comment sélectionner votre produit *<u>Préparations préalables:</u>* - Pour Activité 10.10.1 organiser le transport, L'animateur devrait effectuer une visité préalable sur le marché afin de déterminer où se trouvent les commerçants de racines tubéreuses de patate douce et s'il existe un produit de patate douce transformé commercialisé, et si non chercher quel produit transformé les participants pourraient étudier.

10	Planification de la Formation des autres sur « Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce »	*Les participants seront capables de:* - Comprendre et d'avoir élaboré un projet sur les approches et les résultats d'apprentissage, les matériels de formation et élaborer des plans logistiques (durée, lieu et terrains pour sites participants) pour les cours de formation sur la patate douce qu'ils dispenseront - Être en mesure de fournir un cours de formations de 5 jours sur « Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce »	- *Activité 1.4.1: La pratique étant l'apprentissage par la pratique des animateurs.* La pratique pour faciliter le sujet clé de la patate douce et travail de groupe sur les principes de donner et de recevoir une rétroaction constructive (voir Activité 1.4.1). [2heures 30 minutes] - *Présentation 1.* Aider les adultes à apprendre et familiarisation avec le programme de FdF de 5 jours suggéré (voir le Thème 13). Discussion et planification du projet de logistique pour le leur dispenser (voir Annexe 1.3). [1heure] - *Activité 1.4.2: Quelques propositions d'activités supplémentaires d'apprentissage par la pratique de la patate douce. (voir Activité 1.4.2).* [1heure 20 minutes] - *Activité 1.4.3: Évaluation d'un cours de formation.* Evaluation du cours (voir Activité 1.4.3)(possibilité de répéter le test de connaissance de la patate douce comme test de sortie (Annexe 1.2)). [1heure] - Présentation des attestations. [1heure	- *Activité 1.4.1:* Cartes sur les thèmes clés à partir des 5 jours du cours de FdF, les participants auront besoin de leur manuel « Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce », cahiers et stylos; autocollants/ post-its, Tableaux de conférence, ruban adhésif, stylos-feutres, tous les matériels qui ont été utilisé pendant le programme de formation y compris ~100 racines tubéreuses de patate douce quelques PDCO. - *Présentation 1.* Aider les adultes à apprendre et Le programme des 5 jours de cours (voir le Thème 13) - *Activité 1.4.2:* les participants auront besoin de leur manuel, des cahiers et des stylos; autocollants/ post-its, Tableaux de conférence, ruban adhésif, stylos-feutres, tous les matériels qui ont été utilisés pendant le programme de formation y compris ~100 racines tubéreuses de patate douce dont certains devraient être à chair orange - *Activité 1.4.3:* Assez de photocopies du formulaire d'évaluation du cours 12.5.5c pour chaque participant, stylos, suffisamment de copies du test de connaissances sur la patate douce (Annexe 1.2) si vous prévoyez de faire un test de sortie - Attestations remplies, des boissons gazeuses

Tableau 13.2 - Préparatifs requis à l'avance pour le cours de 10 jours de FdF

Préparatifs requis à l'avance:	Délais proposés pour les préparatifs préalables avant le cours de FdF						
	6 mois avante	5 mois avante	4 mois avante	3 mois avante	2 mois avante	1 mois avante	1 semaine avant
Sélection et rencontre avec les animateurs							
Publicité sur le cours de FdF							
Planification des préparatifs de terrain nécessaire (voir liste ci-dessous)							
Activité 3.5.1: trouver la différence. Identifier ou cultiver un champ à proximité (à proximité du centre de formation contenant plusieurs variétés de patate douce, certains racines tubéreuses et feuilles qui peuvent être récoltés par les participants pendant le cours. Rencontrer l'agriculteur pour en discuter et planifier.		Planter ou planifier		Faire le suivi		Faire le suivi	Faire le suivi
Activité 5.10.1: Boutures pour la plantation: sains et multipliés. Identifier un champ à proximité qui est susceptible d'avoir des problèmes de virus et de charançons au moment du cours de FdF et où les participants peuvent prélever des boutures.				Identifier		Faire le suivi	Faire le suivi
Activité 5.10.1: Mettre en place une parcelle de multiplication rapide à proximité, planter de boutures issues de deux variétés ayant des taux de multiplication très différents, p. ex. 1m^2 (50 boutures) de la variété A, 1 m^2 (50 boutures) de la variété B. Les participants récolteront les boutures.				Identifier l'emplacement	Installation	Faire le suivi	Faire le suivi
Activité 5.10.1: Préparer un demi-lit de multiplication dans le champs, ainsi les participant pourront le compléter et ensuite faire la pratique de plantation des boutures qu'ils ont prélevées, en les mettant à l'ombre et en les arrosant.							Installation
Activité 5.10.2: Le système Triple S. Mettre en place un système Triple S, de sorte que pendant le cous les apprenants Puissent découvrir les racines tubéreuses et les trouver en germination et qu'ils puissant ensuite les utiliser pour pratiquer la plantation.					Installation	Faire le suivi	Faire le suivi

Préparatifs requis à l'avance:	**Délais proposés pour les préparatifs préalables Avant le cours de FdF**						
	6 mois avante	5 mois avante	4 mois avante	3 mois avante	2 mois avante	1 mois avante	1 semaine avant
Activité 5.10.4: Travailler avec les DVM. Localiser ou planter deux parcelles de patate douce à proximité avec deux variétés plantées séparément dans chacune d'elles. Épurer l'une d'elle pour éliminer toutes boutures malade, laisser l'autre parcelle dans l'espoir que l'infection virales et les symptômes apparaissent.		Planter ou planifier		Epurer 1 parcelle		Faire le suivi	Faire le suivi
Activités supplémentaires: If Si vous envisagez de construire un tunnel en filet (Annexe 5.2) ou de faire la pratique de durcissement des plantules issus de la culture de tissus (Annexe 5.1), vous aurez besoin de faire des préparatifs préalables appropriés (matériels, espace etc.).						Planifier et installation	Faire le suivi
Activité 6.9.1: Comparer les variétés de patate douce et les pratiques de gestion. Identifier une zone de champ vide (~30mx30m) où les participants peuvent pratiquer la conception et la mise en place d'un champs d'expérimentation.						Identifier	Faire le suivi
Activité 7.9.1: Recherche sur le terrain des ravageurs et Maladies de la patate douce et apprendre comment les gérer. Identifier trois champs de patate douce à proximité, i) une jeune culture contenant la SPVD, ii) un champ dans lequel il y avait de la patate douce, iii) une culture de patate douce mature ou vieille, où les participants peuvent explorer et comparer les ravageurs et les maladies.		Planter et planifier		Faire le suivi		Faire le suivi	Faire le suivi
Activité 7.9.2: Dégâts cachés. Collecter ~30 racines tubéreuses infestées de charançons et les garder soigneusement afin que les participants puissent les disséquer pendant la FdF.						Récolter les racines	Faire le suivi
Activité 8.9.1: Accroître les bénéfices à travers le stockage des racines tubéreuses fraiches de patate douce. Identifier ou planter une parcelle de patate douce à proximité que les apprenants peuvent récolter afin de calculer le rendement.		Planter ou planifier		Faire le suivi		Faire le suivi	Faire le suivi

Préparatifs requis à l'avance:	**Proposition de calendrier pour les préparatifs requis avant le cours de FdF**						
	6 mois avante	5 mois avante	4 mois avante	3 mois avante	2 mois avante	1 mois avante	1 semaine avant
Activité 8.9.2: Effet du séchage au soleil et de la conservation sur la teneur en bêta-carotène de la PDCO. Préparer les racines tubéreuses de PDCO et les chips pour le séchage au soleil pour des durées différentes comme décrits à l'Activité 8.9.2.							Préparer les chips de PDCO
Activité 10.10.1: Déplacement sur le marché. Effectuer une visite préliminaire dans les marchés avoisinants avec la liste de contrôle, pour décider quel marché permet un meilleur apprentissage pour les participants en ce qui concerne les facteurs qui touchent à la fois les racines tubéreuses fraiches et la commercialisation des produits transformés. Organiser le transport pour la décente sur le marché pour la Fdf.						Pré-visite & réservation du transport	
Une réponse immédiate des organisateurs pour intéresser les participants au cours et inclure une petite évaluation des besoins sous forme d'enquête.							
La familiarisation de l'animateur avec le manuel de formation, Une suggestion d'approche, des activités et des présentations ainsi que le programme du cours et les dates (peut se jumeler à un cours de pré formation).							
Rappel à tous les participants du programme de FdF et les dates auxquelles il aura lieu.							
Finaliser la liste des participants au cours et leur envoyer les détails du programme du cours, le lieu et l'itinéraire.							
Envoyer aux animateurs la liste résumée des participants au cours ainsi que leurs origines et leurs besoins ressentis							
Préparation de tous les matériels d'apprentissage par la pratique, Les équipements et les ingrédients pour le cours de FdF (voir la dernière colonne du tableau 13.1 pour les détails).							
Le contact avec tous les animateurs pour leur rappeler le programme de FdF et les dates auxquelles ils interviendront.							
Préparation de toutes les fournitures de bureau, p/copie, badges avec noms, hébergement et dispositions pour les repas, attestations.							

13.2 Présentation des 5 jours du cours sur la FdF 'Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce'

Il est prévu que les agents du changement au niveau des districts et le personnel des ONG qui ont participé aux 10 jours de FdF, s'emploieront ensuite eux-mêmes à former le personnel de terrain dans leurs organisations utilisant un cours de FdF de 5 jours, et ce personnel de terrain pourra ensuite former les agriculteurs à l'aide d'un cours de FdF de 5 jours. Nous avons donc mis au point une esquisse des grandes lignes du cours de FdF de 5 jours qui comprend plusieurs possibilités d'apprentissage pratique. Le programme de ce cours est affiché ci-dessous. Les facilitateurs peuvent décider de l'exécuter sur 5 jours consécutifs ou de le scinder en sessions de formation distinctes pour s'aligner au cycle de la culture. Si la formation s'étend au-delà de 5 jours, nous vous recommandons fortement d'y ajouter la Visite du Marché (activité 10.10.1) et consacrer plus de temps pour aider les participants à pratiquer sur leur propre compréhension des thèmes de la formation. Nous espérons que cette documentation est un appui favorable et apprécierons tous vos commentaires - se reporter au thème 14 réflexions.

Tableau 13.3 - Programme des 5 jours de cours sur la FdF 'Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce'

Jour	Thèmes	Résultats attendus de la formation	Activités	Matériels et préparatifs requis à l'avance
1	Présentations Attentes des participants, Accord sur les résultats de l''apprentissage Aperçu de l'importance et de l'utilisation de la patate douce	*Les participants seront capables de:* - Comprendre le cours Le programme et la façon dont il vise à les préparer à la formation des autres sur la patate douce - Connaitre les tendances et les défis dans la production et l'utilisation de la patate douce - Etre capable de préparer un plat de patate douce - Comprendre comment la PDCO peut se substituer à d'autres produits dans des recettes courantes - Comprendre comment les questions de genre sont	*Presentation: ateliers. [15mins]* - *Attentes*: Echange et regroupement des attentes des participants (autocollants individuels) et harmonisation de ceux-ci avec les attentes des formateurs et affiner les résultats existants de la formation autant que nécessaire. [30 minutes]; - *Test de connaissance*: Evaluer les connaissances sur la patate douce au début de la formation. [30 minutes] (Annexe 1.2) - *Programme*: Aperçu général du cours sur la FdF. [10 minutes] - *Histoire et connaissance de la patate douce*: Ateliers sur les connaissances des participants sur l'histoire de la patate douce, son importance culturelle, sa production et ses tendances d'utilisation, ainsi que les principaux problèmes rencontrés par les agriculteurs de la patate douce [20, suivi de 5min de présentations des questions principales par groupe]	- Tableau de conférence, stylos-feutres, ruban adhésif, autocollants/post-it - Photocopies des tests de connaissance sur la patate douce (Annexe 1.2) - Aperçu général du programme (Jour et Thèmes) - *Activité 9.8.1*: En ateliers: casserole; cuisinière au bois ou au gaz; poêle; Planche à découper; 1 litre d'eau tiède bouillie ; rouleau à pâtisserie; râpe; presse-fruit ; récipients pour aliments; bols; plats; couteaux; 2 kg de farine de blé; ½ kg de PDCO; ½ kg de PDCO bouillie; ½ kg de farine de PDCO; 1 tasse d'huile végétale; du sel; chevalier porte-bloc; stylos-feutres; ruban adhésif - *Activité 9.8.2*: 4 tasses de sucre; 8 racines tubéreuses de patate douce bouillies et pelées; 3 cuillères à café d'acide citrique OU

		pertinentes tout au long de la chaine de valeur de la patate douce	- *Cuisiner avec la PDCO:* Les participants devront faire des Chapatis en utilisant différentes recettes qui substituent la patate douce à la farine de blé (Cf. Activité 9.8.1)OU ils peuvent faire du jus de patate douce (Cf. Activité 9.8.2) OU la bouillie de patate douce (Cf. 9.4.1) (rassurez-vous de la réalisation d'une gamme de produits). [2hr 5 minutes] - *Présentation 2.* Origine et importance de la patate douce (Thème 2), suivie d'un atelier. [45 minutes] - *Présentation 11.* L'importance de la diversité et du genre dans les activités de la patate douce (Thème 11) suivie des ateliers. [45 minutes]	jus de 5 fruits; 5 litres d'eau bouillie refroidie; ajout d'arôme de tamarin, de fruit de la passion, d'ananas ou de jus d'orange; tamis; casseroles; presse-fruit; cuillère en bois; carafe; 5 * 1 litre de bouteilles vides et propres; un réfrigérateur pour rafraichir les jus. - Ingrédients, ustensiles de cuisine, équipements et combustible de cuisson pour les groupes pour préparer la bouillie de PDCO (Cf. 9.4.1) - *Présentation 2*. Origine et Importance - *Présentation 11.* Genre et diversité et leurs pertinences dans les activités de la patate douce <u>*Préparatifs en avance*</u>: Obtenir suffisamment de PDCO pour permettre à chaque atelier d'avoir ½ kg. Si vous serez à court de temps, les recettes avec la PDCO bouillie ou écrasée en purée peuvent être préalablement bouillies afin que les participants les écrasent juste avant de les intégrer dans leurs recettes.
2	Nutrition et PDCO	*Les participants seront capables de:* - Comprendre ce qu'est une alimentation équilibrée et son importance - Savoir comment la PDCO peut contribuer à réduire la carence en Vitamine A - Etre capables de sélectionner les Ingrédients locaux appropriés pour préparer des repas à base	- *Brainstorming:* Qu'est-ce qu'une alimentation équilibrée? - *Présentation 4a & Activité 4.8.1: Jusqu'à quel point peut-on dire que votre régime alimentaire est équilibré?* Qu'est-ce qu'une bonne nutrition ? (Cf. 4.8.1) [10 & 40 m] - *Présentation 4b et Activité 4.8.2: Diner avec un menu riche en vitamine A.* Vitamine A, pourquoi la PDCO aide à combattre les carences en vitamine A (VAD) & Qui est à risque? (Cf. 4.8.2.). [10 & 20 minutes] - *Activité 4.8.4: Simulation de cuisson d'une bouillie (Cf. Activité 4.8.4).* [1 heure]	- Tableau de conférence, stylos-feutres, ruban adhésif, autocollants/post-it - *Activité 4.8.1*:Présentation 4a, tableau de conférence, stylos et ruban adhésif - *Activité 4.8.2*: Présentation 4b, papier format A4 et stylos, si disponible des exemples réels des aliments locaux riches en vitamine A comme les citrouilles, la papaye, la PDCO, les légumes vert foncé locaux et exotiques etc. - *Activité 4.8.3:* 4 séries de photos de la bouillie Virtuelle et la description des différents ingrédients qui pourraient être

		de PDCO adaptés à l'enfant et nutritifs - Comprendre l'importance des aspects liés au genre dans la nutrition des ménages	- *Ateliers:* Accroître la sensibilisation et créer la demande de PDCO (Cf. Activité 4.8.4). [55 mn] - *Ateliers:* Forces et faiblesses des approches. L'intégration du genre est-elle une réussite? [30 mn]	utilisés pour faire une bouillie nutritionnelle pour enfant (Brochure 4.8.3.a) - *Activité 4.8.4:* Thème 4 du manuel
3	Différentes variétés de patate douce et leurs caractéristiques Sélection, préservation et multiplication des plants de patate douce	*Les participants seront capable de:* - Identifier, sélectionner et conserver des plants sains de patate douce - Connaître les principes de la sélection et de la préservation positive et négative des matériels de - plantation de la patate douce - Comprendre la différence fondamentale entre les variétés de patate douce - Connaitre les caractéristiques principales d'au moins 3 variétés de patate douce appropriées à leurs zones/régions - Etre en mesure d'aider les agriculteurs à identifier les principales caractéristiques qu'ils recherchent dans une variété de patate douce - Comprendre que les préférences de variété diffèrent selon les personnes	- *Activité 5.10.1: Boutures pour la plantation: Saines et multipliées.* Activité dans les champs pour identifier des plants sains, prendre les plants, apprendre à les planter dans un lit de multiplication rapide, débattre de comment prendre soin de ces plants, calculer le taux de multiplication des boutures *(Cf. 5.10.1)*. [1, 5 heure] - *Activité 3.5.1: Etablir la différence.* Activité dans les champs pour: identifier les caractéristiques des différentes variétés de la patate douce dans un champ à proximité; discuter avec les agriculteurs sur les raisons de leurs choix; et procéder à un test de goût des racines tubéreuses *(Cf. 3.5.1).* [2heures 45 minutes] - *Activité 3.5.2: Sélection des variétés de la patate douce.* Atelier sur les facteurs fondamentaux de différentiation des variétés de la patate douce. Les participants apprêtent les matériels de formation pour les principales variétés de patate douce cultivées ou appropriées à leurs localités *(Cf. 3.5.2)*. [70 minutes] - *Présentation 3*. La diversité naturelle de la patate douce; définir les caractéristiques des différentes variétés de la patate douce. [20 minutes] - *Présentations 5a et 5b.* Sélection, conservation, et multiplication des plants. [20 minutes] - *Activité 5.10.2: La méthode Triple S.* Pratiquer la méthode Triple S de l'étape de la sélection des	- *Activité 5.10.1*: un champ de patate douce à proximité ayant des plantes infectées par des virus. Pépinière à moitié réalisée. 5 couteaux. 2 arrosoirs contenant de l'eau. 2 houes. Une parcelle de multiplication rapide à proximité, ayant été cultivée 8 semaines avant le début de la formation et contenant deux variétés avec des taux de multiplication différents. Tableau de conférence. Stylos - *Activité 3.5.1:* Un champ de patate douce de plusieurs variétés à proximité et dont les racines tubéreuses peuvent être récoltées par les participants, tableau à feuilles, marqueur stylos, format A4 vierge, crayons, gommes, bloc-notes des participants, une quantité suffisante de brochures descriptive de la patate douce (Annexe 3.1) et une estimation de la teneur en bêta-carotène dans la chair colorée de la variété de la patate douce à chair orange (Annexe 3.2), une quantité suffisante de formulaires pour le test de goût participatif des racines tubéreuses de stockage (Formulaires 5B et 5B2 Annexe 3.5b), réchaud, pétrole, casseroles, eau, allumettes, couteaux - *Activité 3.5.2:* Tableaux de conférence (au moins 1 page par participant); crayon de couleur y compris plusieurs de couleur

		- Comprendre l'importance des soins pendant la récolte de la patate douce - Etre expérimenté dans la réalisation d'un test de goût (en utilisant les cartes rouges, jaune et vertes)	racines tubéreuses au transport et à la conservation dans un endroit frais et sec. [1,5 heure]	verte, marronne, orange et jaune; catalogue de la patate douce à chair orange du CIP
			Matériels et préparatifs requis à l'avance pour <u>le Jour3</u> suite: - *Présentation 3 sur la diversité et les caractéristiques des variétés de la patate douce* - *Présentations 5a et 5b: Sélection, conservation et multiplication des plants* - *Activité 5.10.2: Environ 200 racines tubéreuses – certains endommagés et de tailles variées. 6 bassines en plastique. journaux. 5 seaux. 5 balais. Mettre en place une méthode Triple S environ 3 mois avant le cours sur la FdF afin que les apprenants puissent observer les racines tubéreuses en germination.* <u>*Préparations en avance*</u>: - *Pour Activité 3.5.1:* Identifier à proximité un champ de patate douce de plusieurs variétés ayant des plantes infectées par les virus et les charançons et aller vers les agriculteurs pour voir s'ils sont favorables aux visites de leurs champs et aux questions des participants. Observer également s'ils sont favorables au sectionnement de quelques (essayer de réduire le nombre) boutures et au déracinement de certaines plantes pour apprécier les caractéristiques des racines tubéreuses et prendre éventuellement 1 à 2 plantes par variétés pour tester le goût. L'agriculteur devra être récompensé pour les racines tubéreuses récoltées et déterrées. - *Pour Activité 5.10.1* Faire des arrangements avec les propriétaires des champs pour que les participants visitent, sélectionnent et prennent des boutures. Cela doit être un champ infecté par les virus et les charançons pour que les participants puissent appliquer la sélection négative (c.-à-d. épurer les plants infectés et enlever ceux qui ne sont pas sains pour sélectionner uniquement les plants sains et indemnes de maladies et de ravageurs). Mettre en place une parcelle de multiplication rapide de boutures ayant été cultivée 8 semaines avant le début de la formation et contenant deux variétés avec des taux de multiplication très différents. Exemple, 1 m² (50 boutures) de la variété A, 1 m² (50 boutures) de la variété B. Mettre en place un demi-lit de multiplication rapide sur le champ pour que les participants le complètent et y plantent les boutures qu'ils ont eux-mêmes prélevées, en les mettant à l'ombre et en les arrosant.	

			- *Pour Activité 5.10.2* Mettre en place la méthode Triple S quelques mois avant le cours sur la FdF afin que les apprenants puissent découvrir les racines tubéreuses et les voir germer et qu'ils puissent les utiliser pour pratiquer les semis.	
4	Gestion et production de la patate douce Gestion des ravageurs et des maladies de la patate douce	*Les participants seront capable de:* - Comprendre les différentes étapes du cycle de culture de la patate douce et les implications de gestion à chaque étape - Etre capable de trouver des cas pratiques de ravageurs et de maladies de la patate douce, expliquer et montrer les dommages que chacun peut causer - Connaitre une gamme de pratiques techniques permettant la gestion des principaux ravageurs et des maladies courantes - Aider les agriculteurs à mettre sur pieds un champ d'expérimentation pour comparer les différentes variétés de la patate douce ou les différentes pratiques de gestion	- *Activité 7.9.1: Recherche et apprentissage de gestion des ravageurs et maladies de la patate douce dans les champs.* Collection des racines tubéreuses infectées, des feuilles endommagées et infectées, quelques observations des activités d'insectes dans les champs de la patate douce, ateliers sur les origines et les méthodes de propagation des ravageurs et des maladies de la patate douce (éventuellement les aleurodes). Inclure les pratiques et les réflexions sur le palissage et l'épuration des plantes infectées par les SPVD *(Cf. 7.9.1).* [75 minutes plus voyage] - *Activité 6.9.1: Comparaison des variétés de la patate douce et des pratiques de gestion:* Mise en place d'un champ d'expérimentation de patate douce (Cf. détails dans 6.9.1). [3 heures] - *Présentation 6.* Le cycle de la culture de la patate douce (y compris les étapes post-récolte), les participants dessinent ensuite le cycle de la culture dans leurs bloc-notes, après une réflexion ajouter les détails de ce sur quoi l'attention doit être portée au cours de chaque étape. [30 minutes] - *Présentations 7a et 7b*. Cycles de vie et gestion des ravageurs et des maladies de la patate douce. [45 minutes]	- *Activité 7.9.1*: une jeune culture voisine infectée par le SPVD, un champ de patates douces nouvellement récoltées et une culture de patate douce arrivée à maturité ou âgée, que les participants peuvent explorer et dans laquelle ils peuvent trouver des maladies, et des plantes de patate douce endommagées par les ravageurs; 20 pelles; 8 seaux pour transporter les racines tubéreuses infestées; 8 sacs; 20 pots de collecte transparents ou des jarres avec des couvercles perforées; 20 verres grossissants; les participants - doivent avoir avec eux leurs bloc-notes et crayons; tableau de conférence et stand; marqueurs indélébiles; ruban adhésif. - *Activité 6.9.1:* tableaux de conférence, stylos, corde, ruban à mesurer, bêches, étiquettes, bâtons, un champ à proximité ou ils peuvent faire des expérimentations, thèmes 3,6 et 7 de ce manuel, pages 20-22 dans la brochure intitulée 'Qu'est ce qui endommage ma patate douce?' - *Présentation 6* sur les étapes de croissance de la patate douce et la gestion des tâches associées - *Présentations 7a et 7b* sur les cycles de vie et la gestion des ravageurs et des maladies de la patate douce
5	Récolte, stockage,	*Les participants seront capables de:*	- *Activité 8.9.1: Augmenter le profit en stockant les racines tubéreuses fraiches de patate douce.* Des	- *Activité 8.9.1:* A proximité, un champ de patate douce prêt à la récolte dans lequel

	transformation et commercialisation de la PDCO Planification de la formation des autres sur 'Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la Patate Douce'	- Connaitre les principaux aspects de gestion de la récolte, de la transformation et de la post-récolte de la patate douce - Comprendre comment la transformation et le stockage de la PDCO affecte la teneur en bêta-carotène - Se familiariser aux concepts de la commercialisation et l'orientation du marché - Comprendre les opportunités et les défis liés à la commercialisation des racines tubéreuses fraiches et transformées de patate douce - Avoir commencé à réfléchir et à s'exercer sur la dispensation du cours de 5 jours sur 'Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce'	exercices pratiques pour récolter les racines tubéreuses et les séparer de ceux qui sont endommagés ; mettre en place une fosse de stockage protégée pour les racines tubéreuses fraiches (NB : les herbes, les bambous, le bois et la fosse à couvrir doivent être prêts à l'avance) (Cf. 8.9.1). [2 heures] - *Activité 8.9.2: Effet du séchage et du stockage sur la teneur en bêta-carotène de la PDCO*. Les participants observent les différences entre les échantillons des chips de PDCO séchés au soleil pendant 7, 5 ou 2 jours. Les estimations de la teneur en bêta-carotène sont fournies pour illustrer comment la teneur en bêta-carotène décroît au fil du temps pendant le stockage (Cf. 8.9.2). [30 minutes] - *Présentation 8*. Récoltes fragmentaires, séchage des chips et durcissement pour améliorer la durée de vie ; la gestion post-récolte des racines tubéreuses fraiches et des chips séchés ; conteneurs de stockage, protection contre les ravageurs et suivi dans le temps. Voir qui dans le ménage est responsable du stockage et se rassurer sur les moyens de leur faire parvenir les informations [45 minutes] - *Atelier*: les personnes à cibler pour la formation en transformation telles que les transformateurs de micro aliments pouvant intégrer la PDCO, discussion sur l'importance d'impliquer les hommes même si en général, ce sont les femmes qui font la préparation des aliments, mais les hommes influencent toujours sur le choix des aliments à planter ou à acheter. [10 minutes]	les participants peuvent déterrer 10 plantes par groupe pour travailler hors du champ ; balances ; sacs ; calculatrice ; stylo et papier ; bêches ; houes ; herbes sèches ; piquets de bambou ; bâtons de récolte ; branches ; chaume et corde - *Activité 8.9.2:* ~50 racines tubéreuses de patate douce à chair orange, machine à chips, séchoir surélevé, au moins 3 échantillons de sacs, étiquettes, stylos-feutres, ensemble de données montrant comment la teneur en bêta-carotène diminue suite à un séchage prolongé au soleil, quantité suffisante de photocopies des données montrant comment la teneur en bêta-carotène diminue suite à un stockage prolongé (Brochure 8.9.2a) - *Présentation 8* sur les récoltes, le séchage, le durcissement, le stockage et les aspects genre post-récolte - *Présentation 10a et b* sur les concepts de Commercialisation - *Activité 1.4.1:* Cartes ayant les thèmes principaux des 5 jours de cours sur la FdF, les participants ont besoin du manuel 'Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce', bloc-notes et stylos ; autocollants/post-its, tableaux de conférence, ruban adhésif, stylos-feutres, tous les équipements qui ont été utilisés pendant la formation y compris ~100 racines tubéreuses de PDCO. - *Activité 1.4.3:* Une quantité suffisante de photocopies du formulaire de l'évaluation du cours 12.5.5c pour chaque participant,

			- *Brainstorming*: sur les opportunités et les défis dans la commercialisation des racines tubéreuses fraiches. [10 minutes] - *Présentations 10 a et b*. Concepts de commercialisation, prise en compte du genre et formation des vendeurs [20 minutes] - *Activité 1.4.1: Les facilitateurs doivent faire usage de l'apprentissage par la pratique.* Exercice pour faciliter la compréhension d'un thème relatif à la patate douce, atelier sur les principes des échanges constructifs (Cf. Activité 1.4.1). [2heures 30 minutes] - *Activité 1.4.3: Evaluation d'un cours de formation.* Evaluation du cours (Cf. Activité1.4.3) (possibilité de répéter les tests de connaissance sur la patate douce comme test final (Annexe 1.2)). [1heure] Remise des attestations.	stylos, une quantité suffisante de copies du test de connaissance sur la patate douce (Annexe 1.2) si vous prévoyez faire un test finales attestations, les jus *<u>Préparations à l'avance:</u>* • *Pour Activité 8.9.2.* Trois jours avant le cours sur la FdF préparez une petite quantité de chips de PDCO et les placer au soleil sur un séchoir surélevé (ceux-ci deviendront des « échantillons de 7 jours de séchage au soleil »), un jour avant le cours sur la FDF, faire davantage de chips de PDCO et les placer sur le même séchoir sans les mélanger aux premiers. Se rassurer que les échantillons sont bien étiquetés et protégés. Au 3ième jour des 5 jours du cours sur la FDF, faire davantage de chips de PDCO et les placer dans le même séchoir. Utilisez ces échantillons au 5ième jour de la FdF

13.3 Présentations accompagnant le cours sur la FdF ‘Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce’

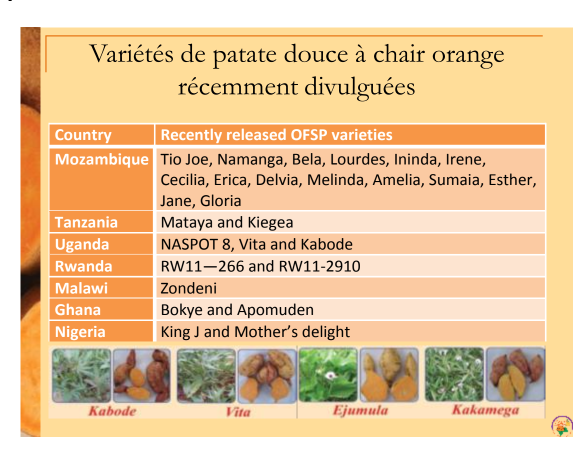
Un ensemble de présentations PowerPoint a été conçu avec ce manuel. Nous espérerons que ces présentations seront utilisées tel que suggéré dans les programmes FdF de 10 et de 5 jours comme indiqués dans les Sections 13.1 et 13.2

Ce cours sur la FdF a été conçu pour favoriser l'apprentissage par la pratique. Les facilitateurs doivent se rassurer qu’ils promeuvent les activités interactives et qu’ils n’utilisent les présentations que comme support pour résumer les thèmes, pour fournir les photographies des ravageurs et des maladies spécifiques ou les étapes des activités de culture s’ils n’en existent pas sur le terrain pendant le cours et pour aider le groupe à se concentrer sur des questions plus approfondies.

Il y a une présentation Powerpoint pour chaque thème du manuel ; et pour les thèmes plus vastes tels que les systèmes semenciers, la présentation a été divisée en plusieurs sections. Les facilitateurs peuvent souhaiter personnaliser ces présentations pour les rendre plus appropriées à leur contexte local.

Figure 13.1 - Exemple d’une diapositive Powerpoint du thème 3 du cours sur la FDF intitulé ‘Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce





Country	Recently released OFSP varieties
Mozambique	Tio Joe, Namanga, Bela, Lourdes, Ininda, Irene, Cecilia, Erica, Delvia, Melinda, Amelia, Sumaia, Esther, Jane, Gloria
Tanzania	Mataya and Kiegea
Uganda	NASPOT 8, Vita and Kabode
Rwanda	RW11—266 and RW11-2910
Malawi	Zondeni
Ghana	Bokye and Apomuden
Nigeria	King J and Mother’s delight





13.4 Cartes aide-mémoire pour le cours sur la FdF «Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce "

En outre, un ensemble de «cartes aide-mémoire» a été conçu comme support matériel pour accompagner le manuel et le cours de formation «Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce".

C'est un ensemble de cartes qui couvre successivement différents thèmes sur la patate douce. Chaque carte a une photo ou un schéma au recto et les points clés du thème au verso. Il est souhaitable que les formateurs utilisent ces jeux de cartes comme référence / outils de présentation instantanée de certains points pendant la formation. Les photos peuvent être montrées aux agriculteurs / participants pendant que le formateur utilise les notes au verso pour s'assurer que tous les points clés de la formation sont couverts. Cependant, il convient de noter que ces cartes sont des aide-mémoires et ne sauraient remplacer les activités d'apprentissage par la pratique et les échanges avec les agriculteurs.

Figura 13.2 - Exemplo da parte frontal e de trás do cartão auxiliar de memória 5.3



Préservation des plants pendant la saison sèche (méthode Triple S)

- La méthode Triple S permet de préserver les plants de patate douce pendant la saison sèche
- Sélectionnez les tubercules de petite/moyenne taille **non endommagés** de ceux que vous avez récoltés à partir des plantes saines
- Placez les tubercules soigneusement dans une bassine et alterner les couches de sable frais aux tubercules, terminer avec le sable au dessus
- Placer le récipient dans un lieu sec, frais et sécurisé loin des poulets et des enfants
- découvrir les tubercules en germination 6 à 8 semaines avant le début des pluies et les planter dans une pépinière suivant un espacement de 50 * 50cm et une profondeur de 5 cm sous le sol
- Arrosez-les tous les 3-4 jours, et en quelques semaines 40 tubercules peuvent produire 1 500 boutures à la fois pour le début des pluies.

5.3 - Systèmes semenciers de la patate douce

Le recto de la carte aide-mémoire numéro 5.3 Le verso de la carte aide-mémoire numéro 5.3

THÈME 14: REFLEXIONS

Sur le manuel

«Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce»

La réflexion est un élément essentiel dans tout processus d'apprentissage. Nous espérons que, après avoir mis cette formation et ce manuel en pratique sur le terrain, les participants réfléchiront sur leurs expériences et partageront leurs idées sur la façon dont cela pourrait être amélioré. Cela peut parfois s'avérer utile « d'asseoir » une expérience afin de la rendre plus pratique. Vous pourriez donc remettre votre processus de réflexion sur chaque thème au lendemain de sa présentation afin de le rendre plus significatif.

Deux formulaires sur lesquels les participants souhaiteraient laisser leurs réflexions sont fournis. Une fiche de synthèse globale (Tableau 14.1) que les participants peuvent utiliser après chaque journée pour réfléchir sur la façon dont leur expérience de la formation elle-même, ou les informations d'arrière-plan du manuel de formation peuvent être améliorées. Si les participants souhaitent utiliser une page entière pour les réflexions sur chaque thème, le Tableau 14.2 fournit un possible modèle qui peut être photocopié à cet effet ; il est primordial que le numéro du thème et le titre soient inscrits en haut de chaque page. Ces formulaires sont disponibles par voie électronique via le Portail de Gestion des Connaissances sur la Patate douce http://sweetpotatoknowledge.org/projects-initiatives/reaching-agents-of-change-rac/rac-tot-course-forms/Table%2014.1%20and%2014.2_Reflections%20on%20RAC%20ToT%20course.docx/view

Il convient aussi de noter qu'il existe un formulaire officiel d'évaluation du cours (Formulaire 12.5.5c) inclus dans le Thème 12 du manuel, aussi disponible sur le Portail de Gestion des Connaissances sur la Patate douce.

Certains groupes de formation préfèreraient créer une petite commission de rapport qui peut recueillir les points de vue des participants, les résumer et les inscrire sur le Tableau 14.1 ou 14.2, par opposition à chaque individu remplissant le formulaire.

Certains groupes préfèreraient utiliser des jeux de rôle pour résumer chaque matin ce qu'ils ont appris la veille, et les points qui leur restent confus.

Alternativement, le facilitateur pourrait souhaiter demander aux participants de penser à trois choses qu'ils ont apprises aujourd'hui et trois choses qu'ils n'auraient pas complètement cernées le même jour, ensuite faire le tour de la salle demandant à chaque personne de mentionner chacune de ces choses. Ce processus fonctionnera mieux dans les situations où le facilitateur entretient de bon rapports avec les participants et où les facilitateurs auraient montré qu'ils sont ouverts aux suggestions d'amélioration.

Nous vous remercions d'avance pour l'envoi de vos suggestions sur la façon d'améliorer la formation et le manuel par e-mail à Jan Low (coordonnées comme indiquées ci-dessous). Nous pourrons les prendre en compte dans la mesure du possible.

A: j.low@cgiar.org

Rubrique: Réflexions sur le Cours et le Manuel de FDF «Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce ».

Tableau 14.1 - Fiches de synthèse pour les réflexions sur la formation et le manuel

Réflexions sur la formation et le manuel *« Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce »*					
Nom:		**Sexe:**		**Pays et Année :**	
Qu'est ce que vous avez aimé le plus concernant ce thème?	**Qu'est ce qui a besoin d'être amélioré dans le cours et de quelle façon?**	**Quels sont les manquements du cours?**	**Qu'est ce qui doit être amélioré dans le manuel et de quelle façon?**	**Quels sont les manquements du manuel?**	**Autres remarques?**
Thème 1: Aider les Adultes à apprendre					
Thème 2: Origines et Importance de la Patate Douce					
Thème 3: Patate Douce: Sélection variétale et caractéristiques					
Thème 4: La Patate Douce à Chair Orange et la Nutrition					
Thème 5: Systèmes Semenciers de la Patate Douce					
Thème 6: Gestion et Production de la Patate Douce					

Qu'est ce que vous avez aimé le plus concernant ce thème?	Qu'est ce qui a besoin d'être amélioré dans le cours et de quelle façon?	Quels sont les manquements du cours?	Qu'est ce qui doit être amélioré dans le manuel et de quelle façon?	Quels sont les manquements du manuel?	Autres remarques?
Thème 7: Gestion des Ravageurs et des Maladies de la Patate Douce					
Thème 8: Gestion de la Récolte et des Activités Post-Récolte					
Thème 9: Transformation et Utilisation					
Thème 10: Marketing et Entreprenariat					
Thème 11: Aspects Liés au Genre et à la Diversité					
Thème 12: Suivi diffusion et Evaluation de la PDCO					
Thème 13: Utilisation du cours sur la FDF intitulé « Tout ce que vous avez Toujours Voulu Savoir à propos la Patate Douce »					

Tableau 14.2 - Réflexions par thème sur la formation et le manuel « Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce »

Réflexions par thème sur la formation FdF et le manuel sur *« Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce »*		
Nom:	**Sexe:**	**Pays et Année:**
Titre du thème et numéro:		
Qu'est-ce que vous avez le plus aimé concernant ce thème?		
Qu'est ce qui a besoin d'être amélioré dans ce cours, et de quelle façon?		
Pour ce thème, qu'est ce qui manque dans le cours ?		
Pour ce thème qu'est ce qui a besoin d'être amélioré, et de quelle façon dans le manuel?		
Pour ce thème, qu'est ce qui manque dans de le manuel?		
Autres remarques?		

ANNEXES
DE
«Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce»

Sommaire

Annexe 1. Les Stimulations, exercices de stimulation de groupe et plan d'action de la formation

Annexe 1.1a Les stimulations

Les stimulations sont généralement de courts exercices physiques pour revigorer un groupe de participants épuisés. Quelques exemples se trouvent ci-dessous. Il est possible que les participants en connaissent quelques-uns qu'ils aimeraient partager avec le groupe.

L'effet miroir

Les participants s'organisent en paires. Chaque paire choisit le binôme qui sera le «miroir». Cette personne va par la suite copier (les reflets) les actions de son partenaire. Après un certain temps, demandez à la paire de changer de rôle de sorte que l'autre personne puisse également être le «miroir».

Qu'est-ce qui a changé?

Les participants forment des groupes de deux. Les partenaires s'observent mutuellement et essayent de mémoriser l'apparence de l'un ou de l'autre. Ensuite, l'un d'entre eux tourne le dos tandis que l'autre apporte trois changements à son apparence; par exemple, il/elle peut mettre sa montre sur l'autre poignet, enlever ses lunettes, et retrousser ses manches. Le premier acteur se retourne alors et doit essayer de repérer les trois changements.

Les acteurs changent alors de rôle

Annexe 1.1b. Les exercices de stimulation de groupe

Pour aider les groupes de participants à interagir et à travailler comme une équipe efficace, des jeux ou des exercices peuvent être utilisés pour améliorer la dynamique de groupe et souligner des questions importantes.

Conduire l'aveugle:

Objectifs: faire comprendre aux participants ce que signifie être aveugle, ou ne pas avoir connaissance de certains aspects de ce qui se passe autour de soi. Sensibiliser sur les sentiments et les besoins des personnes qui peuvent avoir besoin d'assistance. Améliorer la compréhension des conditions pour être un bon facilitateur.

Matériels: Des tissus pour attacher les yeux de couleur foncée de préférence de façon à ce que la lumière ne passe pas à travers.

Durée: 15 minutes

Étapes:

a) Demander aux participants de se mettre par deux, puis attacher un tissu autour des yeux d'une personne dans chaque paire, de sorte qu'elle ne puisse rien voir.
b) Le participant n'ayant pas les yeux bandés conduit celui aux yeux bandés pendant ~ 5 minutes (vous pouvez choisir un itinéraire parsemé d'obstacles, et vous pouvez leur faire échanger de rôle par exemple l'autre personne peut mettre le bandeau après 3 minutes)

Discussion: Comment se sentaient les participants aveugles lorsqu'ils ne pouvaient pas voir?
Comment vous sentiez-vous par rapport à la personne qui vous conduisait ? Lui faisiez-vous confiance? Pourquoi ou pourquoi pas? Aviez-vous l'impression que votre guide s'occupait ou qu'il/elle se moquait de vous? Pourquoi?
Comment les « guides » se sont-ils sentis en conduisant une personne aveugle? Quels efforts particuliers ont-ils fait pour mener leur partenaire? Cherchaient-ils des choses faciles ou difficiles à faire vivre à leur partenaire? Leur ont-ils/elles donné toute leur attention? Le/la dirigiez-vous fermement ou le/la laissiez-vous agir librement? Expliquiez-vous chaque situation à l'avance?

À partir des réponses données au cours de la discussion, quelques conclusions générales peuvent être tirées en ce qui concerne le leadership et la facilitation, par exemple:
Un bon facilitateur:

- Ne force pas les autres à suivre ses propres plans.
- Donne des explications raisonnables et opportunes. Ne menace pas les autres, mais ne cache pas non plus
  les contraintes.
- Agit en conformité avec les capacités et les émotions des groupes qu'il/elle anime
- Délègue les tâches et les responsabilités qui peuvent être accomplies par d'autres membres du groupe

Se connaître soi-même :

Objectif: Montrer comment nous observons mal les détails de ce que nous voyons souvent

Durée: 10 minutes

Étapes:

a) Demander aux participants de se mettre par deux.
b) Demander à l'un des membres de chaque paire de fermer les yeux. Les personnes avec les yeux fermés doivent ensuite dire aux autres, avec autant de détails que possible, ce qu'ils/elles portent (les couleurs, les photographies ou les écrits sur les T-shirts, les robes, etc. kangas, les trous, les montres, les bijoux, etc.). La personne qui a les yeux ouverts peut rechercher des détails. Lorsqu'ils ont fini, l'observateur attribue une note entre 0-10, puis, ensemble, ils évaluent l'exercice, ce qui a manqué, pourquoi était-ce difficile, etc.?
c) Puis les rôles sont échangés et l'observateur précédent ferme les yeux et dit en détail à son/sa partenaire ce qu'il/elle a dans ses poches ou son sac à main (sans le sentir ou le toucher). L'observateur peut rechercher plus de détails. Une fois terminé, il/elle doit montrer le contenu de ses poches afin de vérifier si la description était correcte. L'observateur attribue une note entre 0-10, et ensemble, ils évaluent l'exercice.



Discussion: En tant que groupe, qu'avez-vous (les participants) appris de cet exercice? Jusqu'où pouvions-nous donner des détails sur nos propres vêtements /le contenu de nos poches? Pourquoi ne sommes-nous pas plus attentifs? Comment pouvons-nous augmenter nos capacités d'observation?

Il existe plusieurs ressources en ligne relatives aux exercices de dynamique de groupe et de stimulants. Exemple : le site Web ci-dessous:

http://www.community4me.com/Resources.html

Annexe 1.2 Épreuve écrite élémentaire pour l'évaluation de l'état actuel des connaissances sur la patate douce

Nom et Prénom:	
Masculin et Féminin:	
Lieu du cours de formation:	
Date:	
1. De quelle couleur peut être la chair des racines tubéreuses de patate douce?	
2. Qu'est-ce qu'une alimentation équilibrée?	
3. Quelle partie de la tige devez-vous utiliser comme boutures?	
4. Quels sont les signes d'une infection virale sur les plantes de patate douce?	
5. Que devez-vous faire si votre plante de patate douce montre des signes d'une infection virale?	
6. Avez-vous vu cet insecte auparavant, quel est son nom et que fait-il à la patate douce?	
7. Y a-t-il des insectes que l'on trouve fréquemment dans le champ de patate douce et qui sont bénéfiques pour les agriculteurs. Si oui, lesquels?	
8. Qu'est-ce qui cause ceci sur les racines de patate douce?	
9. Quels problèmes peut avoir une personne qui souffre d'une carence en vitamine A?	
10.. Quels sont les principaux problèmes liés au transport de la patate douce?	
11.Quels sont les 5 piliers du marketing?	
12.Citez quatre principaux types d'acteurs/intervenants dans la chaîne de valeur marchande de la patate douce?	
13.Quelles autres recettes pouvez-vous faire à partir de la patate douce?	
14.Quelle partie de la plante de patate douce peut servir à nourrir le bétail?	
15.Pourquoi est-ce important d'impliquer les hommes et les femmes dans la formation sur la patate douce?	

Annexe 1.3 Plan d'action de la formation

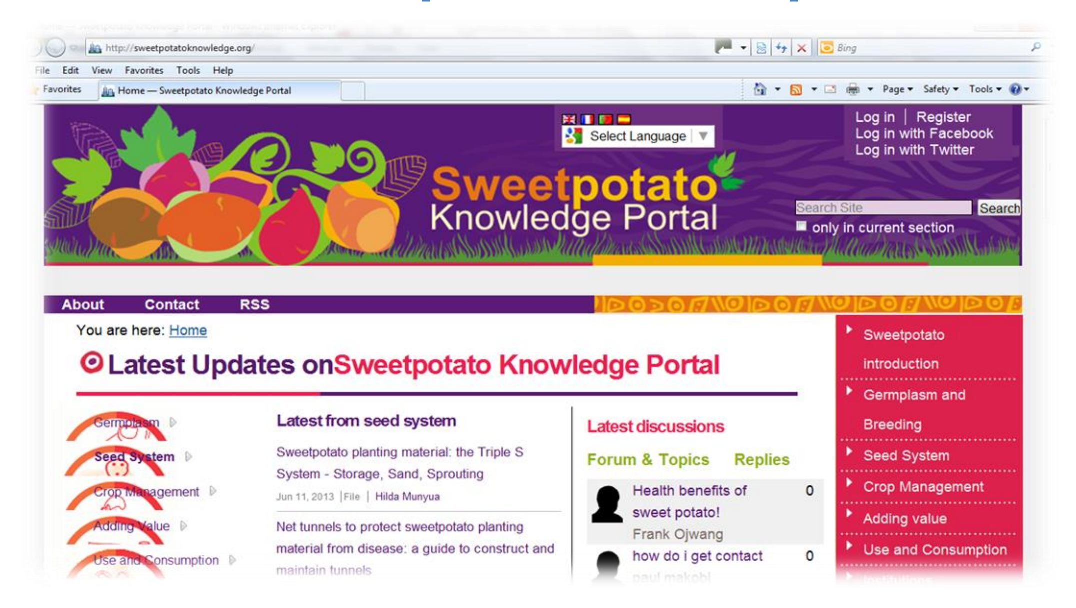
Cours de Formation des Formateurs (FDF) du projet RAC –
« Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce »
Plan d'Action de la Formation

L'objectif du plan d'action est d'aider les participants au cours de Formation des formateurs (FDF) de 10 jours sur *« Tout ce que vous avez toujours vouloir savoir à propos de la patate douce »* afin d'appliquer les nouvelles connaissances et les compétences acquises. Le plan d'action doit être élaboré au cours de la deuxième semaine de formation afin de permettre les commentaires et les suggestions des pairs et des facilitateurs de la formation. Une copie du plan d'action final doit être soumise au facilitateur au dernier jour de la formation.

Nom:	Organisation:	Date: ....
Quelles étaient vos raisons de choisir cette formation?		
Quel est votre plan de formation pour d'autres personnes sur le cours *« Tout ce que vous avez toujours voulu savoir à propos de la patate douce »* à l'issue de cette formation?		
Quel est l'intitulé probable du cours que vous prévoyez dispenser en relation avec le manuel « *Tout ce que vous avez toujoursvvoulu savoir à propos la patate douce* » à l'issue de cette formation?		
Quelles sont les dates provisoires des cours de formation?	Début:............ (jj/mm/aa)	Fin: ....
Quelle est la population cible pour la formation (catégorie/s des personnes à former)?		
Quelles sont les difficultés/obstacles que vous vous proposez d'aborder/réduire en dispensant le cours?		
Quels sont les résultats attendus?		

....
Combien de personnes vous proposez vous de former?   ....
Qui constituera votre équipe de support à la formation?...   ....
Budget prévisionnel? .... Source de financement provisoire? ....
Signature du participant: .... Signature du facilitateur: Adresse E-mail du participant:.. ....   Numéro de téléphone du participant:......................................

Annexe 2. Comment utiliser le portail de savoir sur la patate douce



Le Portail de savoir sur la patate douce (SPKP) est une plate-forme de collaboration en ligne qui fournit un espace où les acteurs de la patate douce peuvent virtuellement se rencontrer pour partager, échanger les informations et les connaissances. L'objectif de la SPKP est d'accroitre l'accès à la connaissance technique, scientifique, locale et le développement sur la patate douce, dans le but d'améliorer la nutrition et la sécurité alimentaire des populations de l'Afrique. Le SPKP est soutenu par le Centre international de la pomme de terre (CIP), à travers l'Action de la patate douce pour la sécurité et la santé en Afrique (SASHA), avec le financement de la Fondation Bill et Melinda GATES. L'Adhésion (par enregistrement) au portail est ouverte à tous les acteurs de la patate douce et les membres peuvent télécharger de nouvelles connaissances et les documents d'informations dont ils disposent. Le SPKP était initialement développé pour aider les scientifiques alors que l'adhésion quant à elle est ouverte à toutes les parties prenantes. Les membres sont encouragés à télécharger leurs productions sur le portail, parce que la publication du contenu sur le portail augmente l'impact de l'œuvre. La politique du SPKP met les auteurs à l'honneur, mais encourage l'information et la connaissance à être considérées comme étant des biens publics. Les animateurs sont encouragés à devenir membres et à collaborer avec d'autres experts. Cliquez ici pour vous enregistrer comme membre ou coller l'URL suivante dans votre navigateur http://www.sweetpotatoknowledge.org/register

Les membres ont l'autorisation de:

- Ajouter, éditer et publier les contenus relatifs à la patate douce sur le portail.
- Créer une section « projet privé » à laquelle seule vous et les personnes désignées auront accès. (Utile pour les contenus tels que les calendriers, les budgets, rapports).
- nouer des contacts avec les autres membres, collaborateurs et partenaires.
- Intégrer les forums de discussion.
- Avoir accès aux contenus publiés sur le portail

Les non-membres peuvent uniquement:

- Rechercher les informations publiées sur le portail.
- Laisser des commentaires à l'endroit des auteurs sur le forum de discussion.

Illustration du portail de connaissances sur la patate douce

Cliquer sur la flèche blanche située sur la page d'accueil du SPKP pour une brève illustration du portail:

Annexe 3. Graphiques descriptifs de la patate douce, graphique descriptif en couleur du bêta-carotène et formulaires pour les essais à la ferme

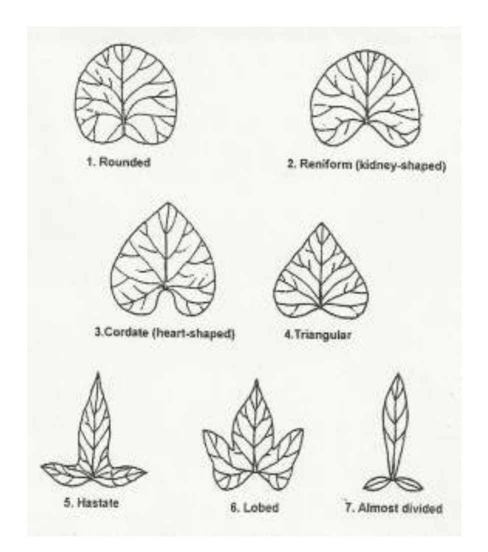
Annexe 3.1 Graphiques descriptifs de la patate douce

Source: CIP, AVDRC, IBPGR, 1991

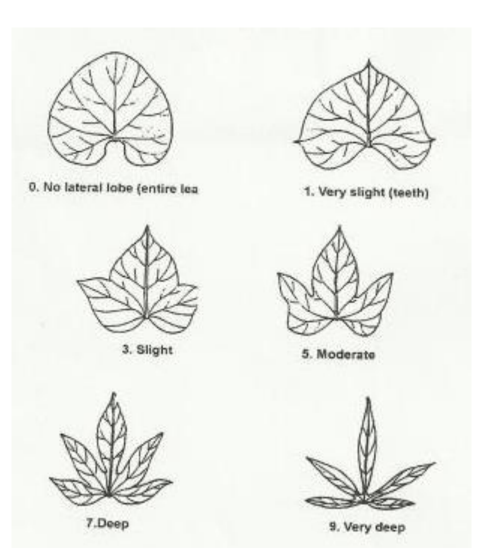
Type de plante: 1. Dressé = moins de 75 cm de hauteur, 2. Semi-dressé = 75-150 cm, 3. Epandage = 151-250 cm en longueur, 4. Epandage extrême = plus de 250 cm

Couleur prédominante de la tige: 1. Vert, 3. Vert avec un peu de tâches violettes, 4. Vert avec beaucoup de tâches violettes, 5. Vert avec beaucoup de tâches vert-foncées, 6. Principalement violette, 7. Principalement violet-foncé, 8.Totalement violet, 9. Totalement violet foncé

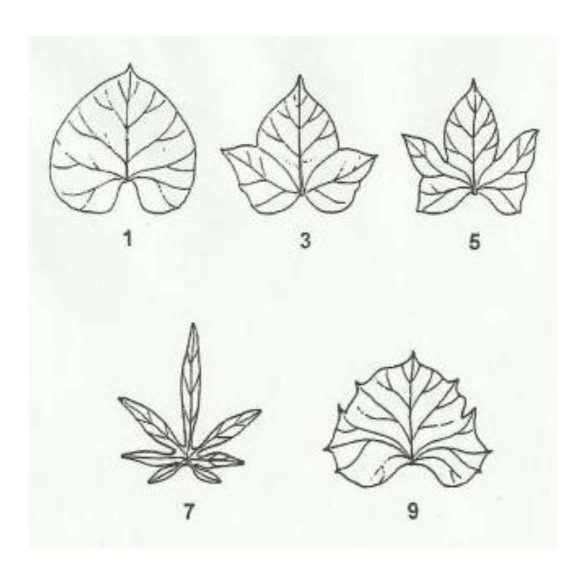
Couleur secondaire de la tige: 0. Absent, 1. Base verte, 2. Bouts verts, 3. Nœuds verts, 4.Base verte, 5. Bouts verts, 6. Nœuds violets



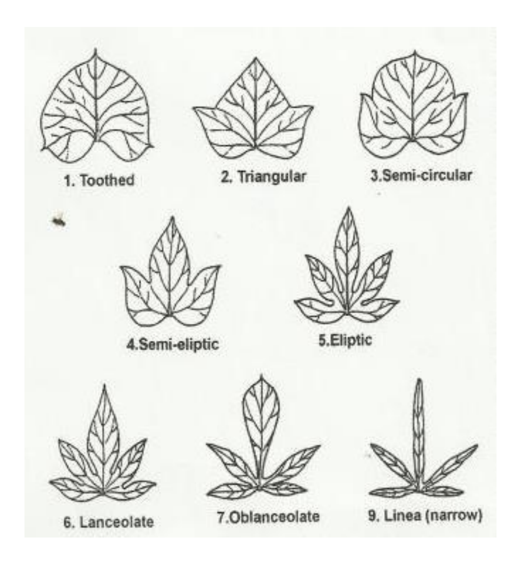
Aperçu générale de la feuille



Type de lobe de la feuille



Nombre de lobe de la feuille



Forme du lobe central de la feuille

Pigmentation de la nervure axiale de la feuille: 1. Jaune, 2. Vert, 3. Tâches violettes à la base de la mi- nervure, 4. Tâches violettes sur plusieurs nervures, 5. Nervure principale partiellement violette, 6. Nervure principale quasi ou totalement violette, 7. Toutes les nervures partiellement violettes, 8. Toutes les nervures quasi ou totalement violettes, 9. Surface inférieure quasi ou totalement violette.

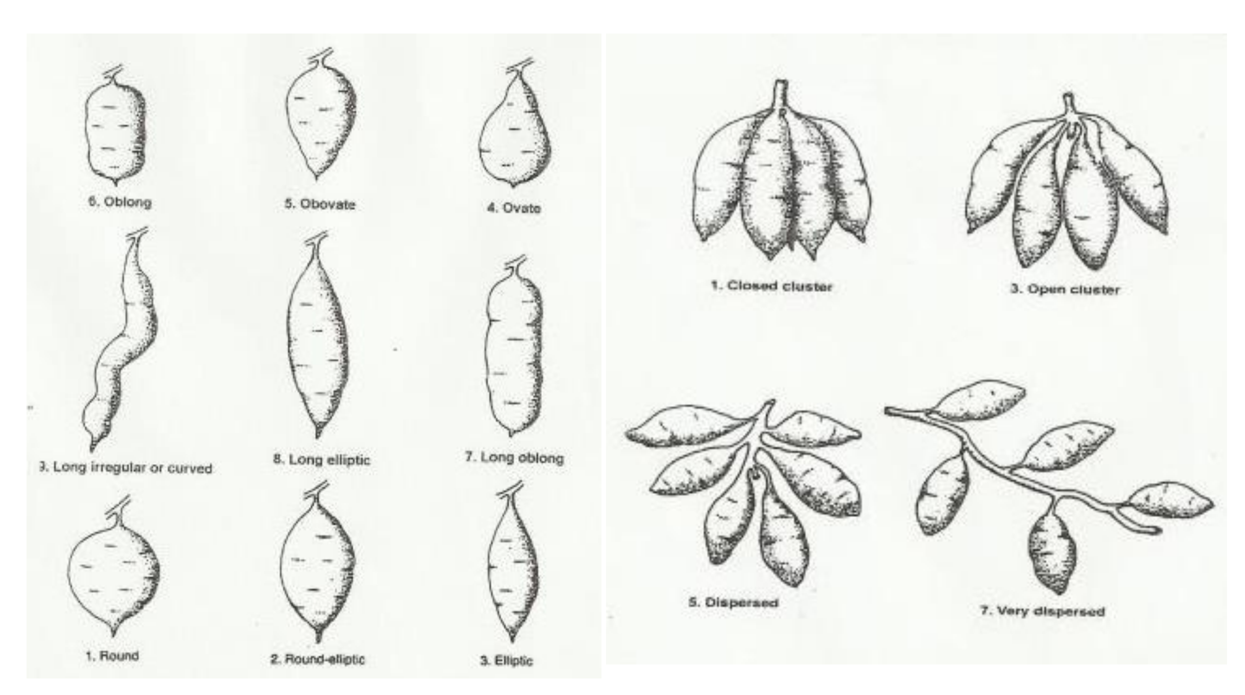
Couleur de la feuille mature: 1. Jaune-vert, 2. Vert, 3. Vert avec bordure violet, 4. Vert-grisâtre (due à la forte pubescence), 5. Vert avec nervures violettes à la surface supérieure, 6. Léger violet, 7. Principalement violet, 8. Vert en haut, violet en bas, 9. Surfaces supérieure et inférieure violettes

Couleur de la feuille immature: 1. Jaune-vert, 2. vert, 3. Vert avec bord violet, 4. Vert-grisâtre (due à la forte pubescence), 5. Vert avec nervures violettes à la surface supérieure, 6. Léger violet, 7. Principalement violet, 8. Vert en haut, violet en bas, 9. Surfaces supérieure et inférieure violettes

Couleur de la peau: 1. Blanche, 2.Crème, 3. Jaune, 4. Orange, 5. Orange tirant sur le brun, 6. Rose, 7. rouge, 8. Rouge violet, 9. Violet foncé

Intensité de la couleur de la peau: 1. Pâle, 2. Modéré, 3. Foncé

Couleur de la peau: 1. Blanc, 2. Crème, 3. Crème-foncée, 4. Jaune-pâle, 5. Jaune-foncé, 6. Orange-pâle, 7. Orange-modéré, 8. Orange, 9. Fortement pigmenté à anthocyane



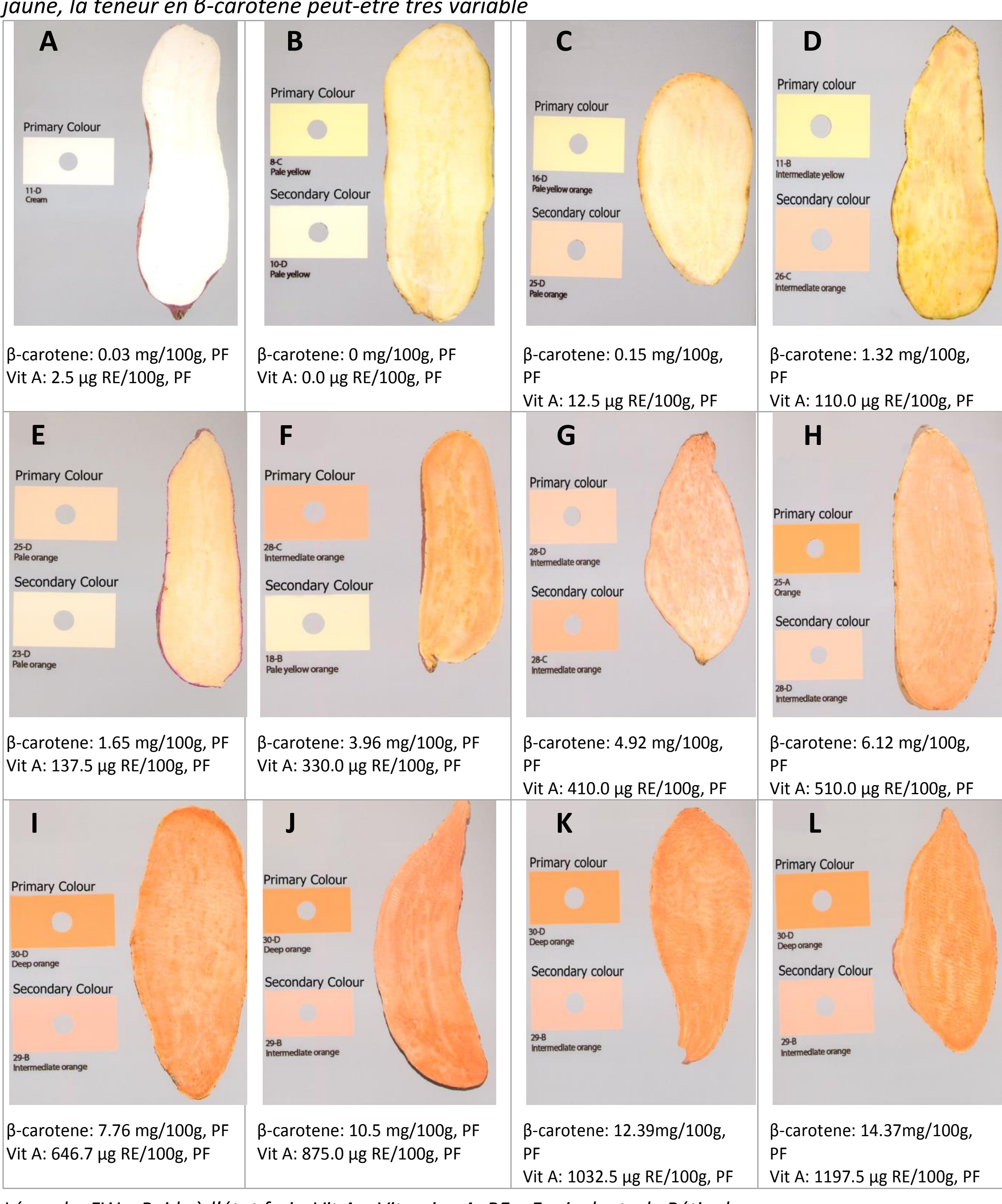
Forme de la racine tubéreuse **Formation de la racine tubéreuse**

Annexe 3.2 Graphique descriptif en couleur du β-carotène de la patate douce

Pour l'estimation de la teneur en β-carotène des tranches de patates douces fraichement récoltées.

Instructions: 1. Couper une tranche longitudinale de la racine tubéreuse de votre patate douce fraîchement récoltée; 2. Tenir la racine tubéreuse au niveau du graphique et voir de quelle image sa couleur se rapproche le plus; 3. Relever les concentrations approximatives en vitamines A et en B-carotène

N.B. Cet outil est à utiliser pour les patates douces à chair orange, tandis que pour les variétés à chair jaune, la teneur en β-carotène peut-être très variable



β-carotene: 0.03 mg/100g, PF Vit A: 2.5 µg RE/100g, PF	β-carotene: 0 mg/100g, PF Vit A: 0.0 µg RE/100g, PF	β-carotene: 0.15 mg/100g, PF Vit A: 12.5 µg RE/100g, PF	β-carotene: 1.32 mg/100g, PF Vit A: 110.0 µg RE/100g, PF
β-carotene: 1.65 mg/100g, PF Vit A: 137.5 µg RE/100g, PF	β-carotene: 3.96 mg/100g, PF Vit A: 330.0 µg RE/100g, PF	β-carotene: 4.92 mg/100g, PF Vit A: 410.0 µg RE/100g, PF	β-carotene: 6.12 mg/100g, PF Vit A: 510.0 µg RE/100g, PF
β-carotene: 7.76 mg/100g, PF Vit A: 646.7 µg RE/100g, PF	β-carotene: 10.5 mg/100g, PF Vit A: 875.0 µg RE/100g, PF	β-carotene: 12.39mg/100g, PF Vit A: 1032.5 µg RE/100g, PF	β-carotene: 14.37mg/100g, PF Vit A: 1197.5 µg RE/100g, PF

Légende: FW = Poids à l'état frais; Vit A = Vitamine A; RE = Equivalents de Rétinol

Source: Adapté de Burgos et al, (2001) "un graphique en couleur pour projeter la forte teneur en béta carotène dans la culture de la PDCO "

Annexe 3.3 Fiche de collecte des caractéristiques principales pour l'identification des variétés de patate douce

(Voir les fiches annexes 3.1 et 3.2 pour plus de détails)

Nom de la variété	Type de Plante	Couleur prédominante de la tige	Couleur Secundaire de la tige	Aperçu général du lobe de la feuille	Type de feuille	Nombre de lobe de la feuille	Forme du lobe central de la feuille	Pigmentation de la nervure de la feuille	Couleur de la feuille mature	Couleur de la feuille immature	Intensité et couleur de la peau	Couleur de la chaire	Estimation de la teneur en β-carotène	Forme de tubercule de stockage	Formation de tubercule de stockage

Annexe 3.4 Exemple de contrat avec un producteur pour des essais à la ferme

Contrat entre l'agriculteur nommé ________________________________ et le chercheur

nommé _______________________________ et le représentant de l'organisation partenaire

locale _____________________.

Nous soussignés:

1. Comprenons que les 3 rangées du milieu de chaque parcelle seront réservées pour une récolte conjointe avec les chercheurs/partenaires locaux, et ne seront moissonnées avant la principale période de récolte convenue. Une rangée sera réservée au stockage en terre. Une rangée sera attribuée à l'agriculteur afin d'être cultiver comme souhaité.

2. L'agriculteur accepte les conditions d'exploitation suivantes:

a. De prendre soin des parcelles d'expérimentation, les désherber et y exécuter d'autres opérations de gestion suivant les instructions convenues avec le chercheur, notamment:

> Faire un champ avec 30 cm d'espacement entre les plants sur les billons, ceux-ci devant être de 40 cm de hauteur.
>
> 1er désherbage après 3 semaines.
>
> 2nd désherbage au besoin, buttage comme démontré par le chercheur.

b. Protéger le champ contre les attaques d'animaux à l'aide d'un choix minutieux du site ou du matériel pour clôture (avec buissons ou tout autre matériel).

c. Être disponible afin de pouvoir assister aux formations champêtres sur l'exploitation de la patate douce

3. Comprendre que d'autres agriculteurs et membres de la communauté seront invités aux journées champêtres ou à tout autre moment afin d'observer les champs

4. Les chercheurs effectueront plusieurs visites afin de prendre des mesures pendant la saison des récoltes

5. Le propriétaire de la parcelle aura à sa disposition tous les racines tubéreuses provenant de la récolte, exceptés ceux nécessaires aux expérimentations alimentaires et de stockage (approximativement 20 racines tubéreuses).

6. Tout autre accord après discussion.

Signé et daté:

____________________________________	________________
Agriculteur(s)	Date
____________________________________	________________
Chercheur(s)	Date
____________________________________	________________
Partenaire(s) local (aux)	Date

Annexe 3.5a Fiches pour une évaluation avant et pendant la récolte des essais à la ferme menés par les chercheurs, les agents de vulgarisation et le personnel des ONG

FICHE 4B. PRÉ-RECOLTE DE LA PATATE DOUCE   PAYS (C):

SITE ()   Tipe d'essai (T)   Année:(Y)   Saison(S)   Page:

Parcelle NO.	REPETI-TION NO.	GENOTYPE NOM (UTILISE UN NUMERO SI PAS DE NOM)	CODES SIMPLES	1-Clone témoin 2- Nouvea Clone	3-4 SEMAINES AP # BOUTURES PLANTEES	# PLANTS A LA REPRISE	SYMPTOMES DE VIRUS 6-8 SEMAINES APRES PLANTATION	1 MOIS AVANT RECOLTE	ALTERNARIA 6-8 SEMAINES APRES PLANTATION	1 MOIS AVANT RECOLTE	VIGUEUR 1 MOIS AVANT RECOLTE
							1- Pas de symptomes 9- Tres severe		1- Pas de symptomes 9- Tres severe		1-Non 9- Vigoureux
PN	R	G	SC	CL	NBP	NPR	VIR1	VIR2	ALT1	ALT2	V V

AP= APRES PLANTATION.

ECELLE DE CODIFICATION:

SYMPTOMES DE VIRUS

1- Pas de symptome viral
2- Symptomes viraux pas clairs
3- Symptômes viraux clairs sur <5% des plants par parcelle
4- Symptômes viraux clairs sur 6 à 15% des plants par parcelle
5- Symptômes viraux clairs sur 16 à 33% des plants par parcelle
6- Symptômes viraux clairs sur 34 à 66% des plants par parcelle
7- Symptômes viraux clairs sur 67 à 99% des plants par parcelle
8-Symptômes viraux clairs à 100% des plants (pas rabougris)
9- Symptômes viraux sévères à 100% des plants (rabougris et mourants)

SYMPTOMES D'ALTERNARIA

1- Pas de symptomes
2- Symptomes pas nets
3- Symptomes clairs sur 1 plant par parcelle
4- Symptomes clairs sur 6-15% des plants par parcelle
5- Symptomes clairs sur 16-33% des plants par parcelle
6- Symptomes clairs sur 33-66% des plants par parcelle
7- Symptomes clairs sur 67-99% des plants par parcelle
8 - Symptomes sur 100% des plants des parcelles (pas totalement defolies)
9 - Symptomes severes sur tous les plants (totalement defolies)

VIGUEUR DES BOUTURES

1- Presque plus de plants
2- Plants faibles, tiges fines, entrenoeuds trop longs
3- Plants faibles a moderement vigoureux, tiges peu fines et entrenoeuds longs
4- Plants moyennement vigoureux, tiges moyennement fines entrenoeuds moyennement longs
5- Plants moyennement vigoureux, tige moyenne epaisse,entrenoeuds longs
6- Plants moyennement vigoureux, grosses tigesRama et entrenoeuds moyens
7- Plant vigoureux, grosse tiges, entrenoeuds courts tige moyennement longue
8- Plant vigoureux, grosse tige, entrenoeuds courts et tiges longues
9- Plants tres vigoureux, tiges grosses, entre-noeuds courts tiges tres longues

FICHE 4C. RECOLTE DE LA PATATE DOUCE PAYS (C): SITE (L) Type d'essai (T) Annee:(Y) Season(S) Page:

Code: 1- Preliminaire (EP) 2- Avance ou Uniforme (EA) 3- Champ paysan" (EM)

Parcelle NO.	REPETITION NO.	GENOTYPE NOM *(UTILISE UN NUMERO SI PAS DE NOM)*	CODES SIMPLES	# PLANTS A LA RECOLTE	# PLANTS AVEC RACINES	# RACINES TUBEREUSE *>100 gms non endommag* COMMERCI-SABLE	# RACINES TUBEREUSE *<= 100 gms ou endommages* NON COMMER-CIALISABLE	POIDS DEA RACINES TUB. (KGS) COMERCIALI-SABLE	POIDS DEA RACINES TUB. (KGS) NON COMMER-CIALISABLE	BIOMASSE AERIE A LA RECOLTE **KGS**	COUIEUR PEAU *voir codes*	COUL. CHAIR *4 racines, 1 rep* *Num. de page Table de couleurs*	TAILLE 1- Excellente 3- Bonne 5- Moyenne 7- Acceptable 9- Petite	FORME	CHARANCONS 1- Pas de dommages 3- Mineur 5- Mod. (10-30%) 7- Eleve (30-60%) 9- Grave (>60%)	IMPERFECTION SURFACE R- Craquellures V- Marbrures G-Constrictions ou Cannellures P-Racines fibreuses
PN	R	G	SC	NPR	NPR	NRC	NRNC	PRC	NCRW	VW	SCOL	FCOL	RS	RF	WED1	DAMR
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						
								.	.	.						

COULEUR DE LA PEAU: 1- Blanche 2- Creme 3- Jaune 4- Orange 5- Orange fonce 6- Rose 7- Rouge 8- Pourpre rouge 9- Pourpre fonce

COULEUR DE LA CHAIR: 1- Blanche 2- Creme 3- Creme-fonce 4- Jaune pale 5- Jaune fonce 6- Orange pale 7- Orange intermediaire 8- Orange fonce 9- Fortement pigmente avec antocyanes (Pourpre)

FORM 5A. SWEETPOTATO FARMER PARTICIPATORY FIELD EVALUATION

SITE: ______ Year: ______ Season: ______ PAGE ______

TOTAL NUMBER OF FARMERS ______ TOTAL NUMBER OF FEMALE FARMERS ______ TOTAL NUMBER OFMALE FARMERS ______

		PRODUCTION OF PLANTING MATERIAL			ASSESSMENT OF SPVD RESISTANCE			ASSESSMENT OF WEEVIL RESISTANCE			ASSESSMENT OF YIELDING ABILITY			ASSESSMENT OF ROOT SKIN COLOUR			ASSESSMENT OF ROOT FLESH COLOUR			OVERALL ACCEPTABILITY		
GENOTYPE CODE	GENDER	# RED	# YELLOW	# GREEN	# RED	# YELLOW	# GREEN	# RED	# YELLOW	# GREEN	# RED	# YELLOW	# GREEN	# RED	# YELLOW	# GREEN	# RED	# YELLOW	# GREEN	# RED	# YELLOW	# GREEN
	1 - MALE																					
	2 - FEMALE																					
	1 - MALE																					
	2 - FEMALE																					
	1 - MALE																					
	2 - FEMALE																					
	1 - MALE																					
	2 - FEMALE																					
	1 - MALE																					
	2 - FEMALE																					
	1 - MALE																					
	2 - FEMALE																					
	1 - MALE																					
	2 - FEMALE																					

Code de couleurs: rouge – (rouge = pas acceptable; jaune= moyennement acceptable; et vert = très acceptable)

Fiche 5A1. Classement de groupes des variétés pour les performances globales des champs à l'aide de la comparaison par paires

	Variété					
Variété	A	B	C	D	E	F
A	X					
B		X				
C			X			
D				X		
E					X	
F						X
Fréquence totale par variété						
Rang						

Motifs du classement élevé des variétés:

____

____

____

____

Motifs du faible classement des variétés:

____

____

____

____

Annexe 3.5b Formulaires pour l'évaluation participative du goût des racines tubéreuses par les producteurs

FORM 5B. SWEETPOTATO FARMER PARTICIPATORY TASTE TEST EVALUATION

SITE: ______ Year: ______ Season: ______ PAGE ______

TOTAL NUMBER OF FARMERS ______ TOTAL NUMBER OF FEMALE FARMERS ______ TOTAL NUMBER OFMALE FARMERS: ______

GENOTYPE CODE	GENDER	ASSESSMENT OF APPEARANCE			ASSESSMENT OF TASTE			ASSESSMENT OF STARCHINESS			ASSESSMENT OF FIBROUSNESS			OVERALL ACCEPTABILITY		
		# RED	# YELLOW	# GREEN	# RED	# YELLOW	# GREEN	# RED	# YELLOW	# GREEN	# RED	# YELLOW	# GREEN	# RED	# YELLOW	# GREEN
	1 - MALE															
	2 - FEMALE															
	1 - MALE															
	2 - FEMALE															
	1 - MALE															
	2 - FEMALE															
	1 - MALE															
	2 - FEMALE															
	1 - MALE															
	2 - FEMALE															
	1 - MALE															
	2 - FEMALE															

5B2. Classement de groupe des variétés pour l'acceptabilité globale des consommateurs sur le goût des racines tubéreuses en utilisant la comparaison par paires

	Variété				
Variété	A	B	C	D	E
A	X				
B		X			
C			X		
D				X	
E					X
F					
Fréquence totale par variété					
Rang					

Motifs du classement élevé des variétés:

____

____

____

____

Motifs du faible classement des variétés:

____

____

____

____

Annexe 3.5c Formulaires pour l'évaluation participative de la qualité culinaire des feuilles par les fermiers

FORM 5C. SWEETPOTATO FARMER PARTICIPATORY LEAF EVALUATION

SITE: ______ Year: ______ Season: ______ PAGE ______

TOTAL NUMBER OF FARMERS ______ TOTAL NUMBER OF FEMALE FARMERS ______ TOTAL NUMBER OFMALE FARMERS: ______

		PREHARVEST ASSESSMENT OF APPEARANCE			ASSESSMENT OF COOKED APPEARANCE			ASSESSMENT OF COOKED TASTE			ASSESSMENT OF COOKED TENDERNESS			OVERALL ACCEPTABILITY		
GENOTYPE CODE	GENDER	# RED	# YELLOW	# GREEN	# RED	# YELLOW	# GREEN	# RED	# YELLOW	# GREEN	# RED	# YELLOW	# GREEN	# RED	# YELLOW	# GREEN
	1 - MALE															
	2 - FEMALE															
	1 - MALE															
	2 - FEMALE															
	1 - MALE															
	2 - FEMALE															
	1 - MALE															
	2 - FEMALE															
	1 - MALE															
	2 - FEMALE															
	1 - MALE															
	2 - FEMALE															

Formulaire 5C1. Classement de groupe des variétés pour l'acceptabilité culinaire de la patate douce en utilisant la comparaison par paire

	Variété				
Variété	A	B	C	D	E
A	X				
B		X			
C			X		
D				X	
E					X
F					
Fréquence totale par variété					
Rang					

Motifs du classement élevé des variétés:

____

____

____

____

Motifs du faible classement des variétés:

____

____

____

____

Annexe 5. Soins pour les boutures en culture tissulaire et construction d'un tunnel en filet

Annexe 5.1 Comment transporter, recevoir, endurcir, transplanter et gérer les boutures en culture tissulaire

Emballage et transport: Avant de transporter les boutures en culture tissulaire, les bocaux ou les pots de plantules doivent être transférés dans une pièce légèrement fraîche avec une lumière ambiante pendant une durée de deux jours. Les bocaux doivent ensuite être soigneusement emballés dans de grandes boîtes solides en carton et clairement étiquetées avec la mention « FRAGILE », et une flèche ↑ suivie de la mention « EN HAUT » afin d'indiquer clairement de quelle façon les boites doivent être maintenues. Si les boutures sont à transporter au-delà des frontières nationales, les formalités douanières (permis d'importation, certificat phytosanitaire, déclaration phytosanitaire, l'Autorisation de transport) doivent être obtenues et complétées à l'avance dans le but de réduire les délais et les possibles pertes de matériels. Tous les documents qui l'accompagnent doivent clairement indiquer le numéro d'enregistrement du véhicule transportant la cargaison, le nombre de colis, le nombre de conteneurs de plantules ainsi que le nombre total de plantules par variété dans chaque paquet, et la date d'envoi. Les documents doivent être photocopiés pour présentation lors des formalités douanières.



Le véhicule transportant les boutures doit être en bon état de marche, et toutes les fenêtres doivent être fermées pendant le trajet afin de réduire la poussière et des agents pathogènes. La vitesse doit être maintenues à 60-80 km/ heure, des fonds d'urgence doivent être affectés en cas de rupture et le voyage doit être effectué au cours de la journée dans le but de rendre facile la résolution de tout problème mécanique ou exigence logistique. Si possible un technicien doit accompagner l'envoi en cas de problème, et les coordonnées des destinataires doivent être disponibles pendant le voyage.

Réception: Une semaine avant de recevoir les boutures, le destinataire doit désinfecter la salle de réception pour réduire les possibilités de contamination. La salle de réception doit avoir des étagères sur lesquels seront placés les conteneurs et sous une température de l'ordre de 24 à 29° C, avec une répartition uniforme de la lumière pour permettre la croissance uniforme des plantules. Le but de cette salle est de fournir un espace propre, afin de permettre aux plantules d'opérer leur endurcissement final et de récupérer après leur long voyage à l'intérieur des boites noires. A l'arrivée, les pots doivent être soigneusement transportés hors des boîtes d'emballages, et la surface stérilisée à l'aide d'un vaporisateur. Les personnes en charge du déchargement doivent se désinfecter les mains et porter des gants pour déballer les pots, et les placer en position verticale sur les étagères de la salle de réception surveillée.

Endurcissement: Si les plantules apparaissent stressées, les bocaux ou pots doivent être maintenus fermés sous hautes températures afin de conserver une humidité relativement élevée pendant au moins 3 à 7 jours. Dans les cas où les plantules ne sont pas stressées, les conteneurs doivent être maintenus fermés pendant au moins une journée ; ensuite, avec des mains gantées et stérilisées, les couvercles peuvent être desserrés partiellement, ouverts d'un quart entre le 2ème t le $4^{èmé}$ jour, puis complètement ouverts et transférés à l'ombre pour l'endurcissement final au 5ème jour. Cette ouverture partielle des contenants abaisse progressivement cette relative humidité, ce qui stimule la croissance de la couche de cire (protection) sur les feuilles, minimise la perte d'eau des plantules et maintient les conditions stériles.



Le procédé final d'endurcissement consiste à transférer les plantules d'un milieu de culture à un sol composite stérile dans un sac en plastique et en les exposants à des conditions ambiantes. Cette phase est la plus délicate de l'endurcissement car elle expose les plantules à la déshydratation, à la perte d'éléments nutritifs et à l'endommagement de la racine ou de la tige. L'abri final d'endurcissement doit veiller à ce que: la lumière soit adéquatement modérée (en ayant un toit fait de feuilles de palmes ou de bambous afin de laisser passer la lumière) ; le soin étant pris dans le but d'éviter les dommages causés par la pluie ou les vents violents qui souffleraient à l'intérieur de l'abri d'endurcissement ; les conditions exemptes de parasites sont maintenues en particulier en ce qui concerne les verts gris, et les maladies des plantes; le sol de compost et les pots en tubes de polyéthylène sont soigneusement préparés et traités; le transfert soigneux des plantules dans le sol à l'intérieur des tubes est effectué; une humidité relativement élevée est maintenue dans les tunnels de croissance à l'aide d'un toit en polyéthylène propre qui recouvre chacun des tunnels de durcissement.









Le sol de compost peut être un mélange d'1 portion de sol de forêt: 5 portions de sol sableux stérilisé par chauffage pour tuer tous les micro-organismes, toutefois, il doit être froid avant utilisation. Des mains et des gants stériles doivent être utilisés pour transplanter les plantules dans les faisceaux de tubes. L'agar-agar est délicatement retiré des racines en les plongeant doucement de façon répétée dans de l'eau propre jusqu'à ce que l'agar-agar soit complètement ôté, les racines sont ensuite trempées dans une solution de fongicide (benlate) dissoute en utilisant de l'eau stérilisée pendant 3 – 5 minutes, avant de planter chacune d'entre elles dans des trous préfabriqués dans le sol d'un tube en plastique, veillant à ce qu'au moins deux nœuds soient en dessous de la surface du sol, et que le sol soit légèrement enfoncé autour de la base de la racine de la plantule. Il est préférable d'éviter de mouiller le reste de la plantule. Des faisceaux de tubes sont ensuite placés à l'intérieur d'une planche de bois servant de cadre, et une pulvérisation d'eau est administrée avant de recouvrir celui-ci d'une feuille de polyéthylène propre afin d'aider à l'accumulation de l'humidité. L'étanchéité du polyéthylène et l'humidité des lits sont vérifiées quotidiennement. Du troisième au 8ème jour, le tunnel est de plus en plus graduellement ouvert ainsi que la pulvérisation de l'eau.

Les engrais foliaires doivent être appliqués lorsque les plantes sont bien mises en place pour stimuler une croissance rapide. L'insecticide Dursban (ou chlorpyrifos) 10 g/litre est appliqué pour contrôler les verts gris, les pucerons, et d'autres parasites qui pourraient envahir les plantes. L'arrosage dépend des conditions météorologiques. En cas de pluie l'arrosage peut s'avérer inutile. Les plantes sont maintenues dans cette maison d'endurcissement final durant un mois.

Transplantation: Lorsque les plantes se développent évidemment, de plus en plus vigoureusement, et acquièrent au moins 4 à 6 nouvelles feuilles sans montrer de signes de maladie, de parasites ou de carence en éléments nutritifs, elles peuvent être transférées pour ouvrir les lits de multiplication dans le champ. Le champ doit être situé à une distance d'au moins 100m de toute autre plantation de patate douce, et devrait avoir un sol parfaitement drainé ainsi qu'être exempt de mauvaises

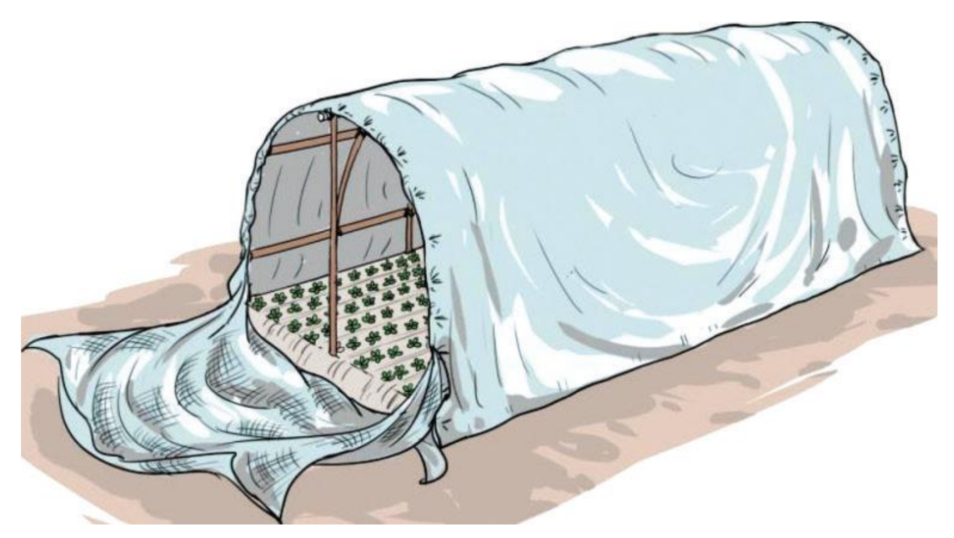
herbes tels que les chiendents et être proche d'une source d'irrigation fiable. Un engrais composé artificiel pré-plantation (NPK25:5:5) à raison de 100 g par m^2 peut être intégré à l'intérieur du sol dans le but de stimuler la vigueur spécialement dans les sites où la fertilité des sols est faible. L'utilisation du compost organique devrait être limitée à ce stade en raison du risque d'être une source d'infections. Cinq rangées par champ doivent être plantées à une distance de 20cm entre les lignes et de 10cm à l'intérieur de la rangée, soit un total de 300 plants par plantations. Lors de la transplantation de grand nombre de plantules, assurez-vous que la main d'œuvre adéquate est



disponible afin de terminer aussi rapidement que possible et ainsi éviter d'exposer les jeunes plants à une possible infection. En cas de période de sècheresse, l'arrosage doit être fait soit très tôt le matin ou tard dans la soirée. Tous les plants de patate douce malades doivent être éliminés aussitôt vus.

Pour un guide plus détaillé sur le durcissement des plantules de patate douce cultivée biologiquement, voir Namanda et al.2013

Annexe 5.2 La méthode du tunnel en filet pour conserver les semences mères en bon état



Les multiplicateurs de boutures , qui produisent ,distribuent ou commercialisent les boutures , doivent s'assurer que leurs boutures ne sont pas infectées de virus ou infestées de ravageurs, autrement ils pourraient agir comme une source d'infection pour les agriculteurs qui achètent et installent ces boutures.

Dans l'optique de garder les boutures propres et saines, et d'accélérer les taux de multiplication, un tunnel en filet peut être utilisé. Celui-ci est semblable à un abri mais est recouvert d'un filet fin plutôt que d'une matière plastique. Ce tunnel en filet protège la patate douce des pucerons et des mouches blanches qui rependent des virus en accédant aux boutures de celle-ci ; et par là les empêche d'être infectés. Les centres de recherches utilisent le plus souvent des abris couteux, mais de plus petits tunnels en filet plus adaptés aux besoins de la communauté peuvent être construits au niveau des multiplicateurs.

Les instructions concernant la construction d'un tunnel en filet simple pouvant être utilisé pour maintenir les boutures saines se trouvent dans l'Encadré A5 ci-dessus (les détails complets peuvent être obtenus à partir de Schulte-Gelderman et al., 2012).

Au Kenya en 2011, cela coûtait 120 dollars américains de construire et d'entretenir un tunnel. Le rendement des variétés de boutures produites protégées à l'intérieur des tunnels était plus élevé que celui obtenu de boutures de mêmes variétés, produits à l'extérieur des tunnels.



En fonction des conditions de croissance, la récolte peut être faite 80-100 jours après la plantation ou la dernière coupe. Veiller à ne pas endommager le filet lors de l'ouverture du tunnel. Les portions (en haut) apicales de la bouture au moins 3 nœuds de long doivent être coupées, tout en laissant certains nœuds sur le restant des tiges afin qu'ils puissent se développer de nouveau. Si l'engrais NPK est disponible, après chaque récolte et coupe de boutures, 1 tasse de café (~200g) de NPK (17:17:17) peut être appliquée sur le sol, le long d'un sillon, entre les lignes des plantes. Le sillon doit ensuite être recouvert de terre.

Après la récolte, pulvériser le tunnel avec un insecticide (contre les pucerons et les mouches blanches) avant de le recouvrir de nouveau. Le pyréthrinoïde de synthèse Duduthrin (1.75EC) peut être appliqué à un taux de 10g/ 20l d'eau à l'aide d'un sac à dos ou d'un pulvérisateur.

Tableau A5. Construire un Tunnel en filet pour la Protection des boutures contre les Maladies

Hauteur: de 1,2 à 1,6m
Longueur: jusqu'à 3m
Largeur: 1,8m de large de chaque coté

Matériels requis:

Filets: pour un tunnel = 4m x 3,20m pour la hauteur et les côtés; 2m x 1,7m pour l'avant; 2m x 1,7m pour l'arrière; ou vous pouvez faire 20 tunnels de 4m x 100m avec un rouleau de filets OPTINET de 50 Mailles.

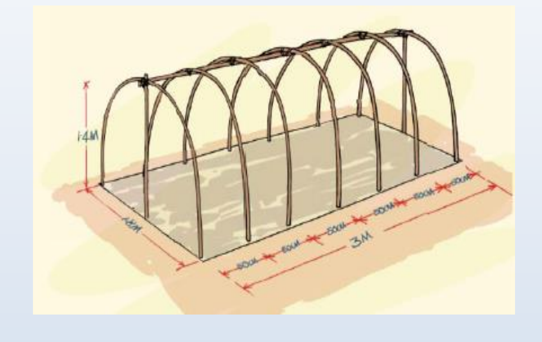
Poteaux en bois pour cadre: 30 bâtons en bois flexibles, chacun de 3,6m de long et 4cm diamètre.

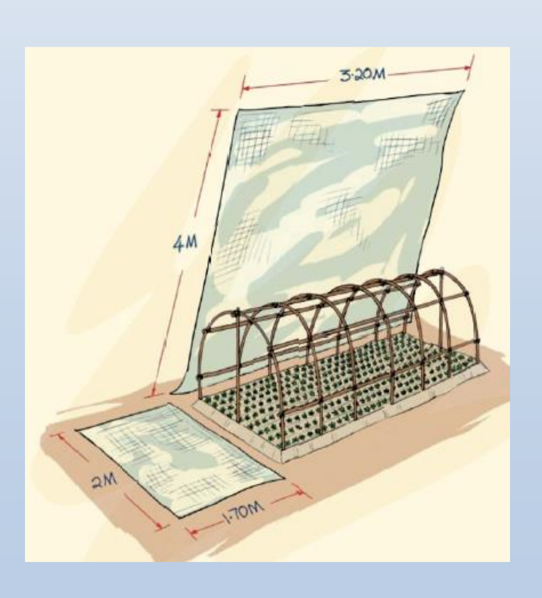
Fil métallique: 5m de long, ou des ficelles peuvent être utilisées, mais vous aurez besoin de les remplacer chaque fois que vous récolterez les tiges.

Choix du site: Le site doit être fertile, facile à travailler, les sols bien drainés et toujours près d'une source d'eau. Si les sols ne sont pas fertiles, les mélanger dans 1e une brouette de fumier par m2. Eviter les vieux champs de patates douces car ils seront une source de maladies et d'insectes nuisibles, désherber la zone autour du tunnel.

Etapes:

1. Marquer deux lignes parallèles de 3m de long avec une distance de 1,8m entre elles sur le site.
2. Courber les bâtons de bois flexibles en forme d'arc et, enfoncer les dans le sol (sur les lignes parallèlespréalablement marquées) à une profondeur de 20cm. Distance entre les bâtons = 50 cm.
3. Placer un bâton en bois (1,7m de long) à chaque extrémité (avant et arrière) et enfoncer le dans le sol, placer un bâton de 3m de long sur le dessus. Les fixer avec du fil de fer ou de la ficelle aux bâtons courbés afin d'accroître la stabilité
4. Placer 4 bâtons supplémentaires de 3m de long (2 de chaque coté), et les fixer avec du fil de fer ou de la ficelle.
5. Planter les boutures saines de 3 nœuds de long, assurez-vous que 2 des 3 nœuds soient mis en terre. L'espacement entre les plants doit être de 10cm x 15cm (Total de 360 plants par tunnel) si vous prévoyez couper les boutures tous les 80 jours, ou 10cm x 20cm (Total de 270 plants/ tunnel) si vous prévoyez les couper le moins souvent. Ajouter une étiquette avec la variété et la date.
6. Placer le filet au-dessus du cadre du tunnel et fixer le à la structure avec du fil de fer. Laisser des intervalles de 20 cm supplémentaires de chaque côté. Laisser également des intervalles à l'avant et à l'arrière.
7. Fixer soigneusement les pièces de filet de l'avant et de l'arrière à la pièce de filet sur le dessus du cadre, puis sur le cadre lui-même. De chaque côté où le filet du tunnel touche le sol, placez un poteau le long de la longueur des cotés respectifs, et couvrez-le à une profondeur de 20cm du sol afin de rendre les tunnels invulnérables aux tempêtes.





8. L'arrosage se fait à travers les filets deux fois par jour (tôt le matin et tard dans l'après-midi) avec un arrosoir, sauf en cas de pluie. Les filets sont enlevés uniquement lors de la récolte des boutures. Avant de remplacer le filet, la culture est désinfectée à l'aide d'un insecticide, dans le but de détruire tous les pucerons ou toutes les mouches blanches qui seraient déposés sur les feuilles restantes.

Annexe 6. Déterminer votre type de sol

Tableau 6A.1 Les types courants de sol, leurs caractéristiques et les essais sur le terrain afin de déterminer le type de sol.

Type de sol	Caractéristiques	Test sur le terrain	Procédés d'amélioration
Sablonneux	N'adhèrera pas, ou adhèrera légèrement. Formera une boule relativement stable si roulé soigneusement. Ne peut être roulé en forme de saucisse. Moins de 10% d'argile.		Ajouter de la matière organique(résidus de récolte /compost / fumier) et fertilisants régulièrement. Utilisé l'engrais vert.
Sablonneux-terreux	Forme une boule stable sans difficulté. Formera une épaisse saucisse si roulé soigneusement La saucisse se brisera si une légère pression est appliquée. Contient 15% à 20% d'argile		Ajouter de la matière organique et fertilisants. Utiliser de l'engrais vert.
Sablonneux-argileux-terreux	Peut-être roulé en forme de saucisse stable. Plié en forme de U, il craque au niveau deson centre. Environ 20% à 35% d'argile		La matière organique est moins importante. L'analyse du sol déterminera quel programme de fertilisation est requis.
Argilo-terreux	Environ 20% à 35% d'argile. Forme une saucisse stable. Peut former un U stable en cas de anipulation soigneuse. Contient 27% à 40% d'argile.		La matière organique est moins importante l'analyse du sol déterminera quel programme de fertilisation est requis.
Sablo-argileux	Caractéristiques générales de l'argile. La fissure tend à se fissurer lorsqu'il est en Cercle. Une granularité fortement définie lorsque fermement pressée ou frottée entre le pouce et l'index. Contient 35% à 55% d'argile.		Ajouter de la matière organique.
Argileux	Forme une saucisse circulaire stable sans fissures. Absence de granularité. Consistance plastique. Grande capacité de rétention d'eau. Certains des sols argileux sont très durs lorsqu'ils sont secs et sont difficiles à rouler (Ex : le gazon noir). Contient plus de 55% d'argile.		Ajouter de la matière organique tel que du compost et le gypse.
Vase	Mauvaise structure, bonne fertilité. Lisse et soyeux et légèrement collant. Se comporte généralement comme de l'argile.		Ajouter les déchets organiques. Utiliser l'engrais vert.

Source: Faber et al., 2010

Annexe 11. Analyse des listes de contrôle des situations liées aux genres

Annexe 11a Vérification et analyse de la situation du genre pour les entretiens de groupe

Organiser une réunion avec un groupe mixte de producteurs de la patate douce

- Matériels nécessaires: un tableau de conférence, un stand et des marqueurs indélébiles

But de l'exercice: Expliquer au groupe que notre souci est de comprendre comment les hommes et les femmes s'impliquent dans la production de la patate douce, quelles sont les différences ou les similitudes qui existent entre leurs pratiques agricoles, et afin de savoir si les problèmes auxquels ils font face sont identiques ou différents. Le but est de voir dans quelles mesures nous pouvons aider à la fois les hommes et les femmes à accroître leur production de patate douce ainsi que les bénéfices tirés de la culture de subsistance ou de rente ou des deux.

Enregistrer les informations suivantes:

Le lieu

i. Date
ii. Nom du village, du district, de la province, etc.
iii. Les critères de sélection
iv. Le groupe ethnique dominant de la région
v. La religion prédominante
vi. Autres observations (exemple: les essais à la ferme de la PDCO pratiqués dans les champs à proximité)

Le groupe

vii. Le Nombre d'agriculteurs présent, femmes/hommes
viii. Quels étaient les fonctionnaires ou les externes présents
ix. Le lieu des discussions
x. Les observations au sujet de la partialité dans la sélection des agriculteurs (par exemple : principalement les riches, les agriculteurs industriels, les représentants des groupes religieux, etc.)

Séance plénière/générale

1. Quelles sont les principales cultures de subsistance et de rente produites dans la région? Y a-t-il une culture essentiellement produite pour la commercialisation? Comment la culture est-elle pratiquée par les maris et les épouses : un champ familial; des parcelles distinctes appartenant au mari et à la femme; une parcelle appartenant uniquement au mari; une parcelle appartenant à la femme? Qui fournit la main d'œuvre?

Cultures	Cultures essentiellement commerciales	Propriétaire du champ	Qui fournit la main d'œuvre
		Les hommes ☐ Les femmes ☐ Les deux ☐	Préparation du sol Billonnage Plantation Désherbage Récolte Transport Vente Hommes, femmes, garçons, filles, ouvriers saisonniers, ouvrières saisonnières.

2. Quelle est la nourriture de base dans la région?

La patate douce

3. Comment préparez/consommez-vous la patate douce dans cette région? Comment la transformez-vous? Que faites-vous de ses feuilles?
4. Quel est le pourcentage des ménages qui cultivent de la patate douce dans les espaces publics locaux (utilisez l'idée de 10 pierres pour trouver le pourcentage)?
5. Parmi les cultivateurs de patate douce dans cette région (ceux qui gèrent leur propre champ), combien sont des hommes et combien sont des femmes (NOTE: inclure tous les agriculteurs, ceux qui font l'agriculture de subsistance et ceux qui font l'agriculture commerciale: utilisez l'idée de 10 pierres pour trouver le pourcentage)?

Les hommes:

Les femmes:

Total=10

6. Comment est-ce que les hommes et les femmes cultivent-ils la patate douce dans cette région?
   a. Séparément, l'homme a son champ et la femme le sien
   b. Seule la femme possède un champ de patate douce
   c. Seul l'homme possède un champ de patate douce
   d. La patate douce est cultivée dans un champ familial

7. Y a-t-il eu un changement dans le nombre de cultivateurs de la patate douce: les 10 dernières années (2002)? Les 20 dernières années(1992)?

Si ce Nombre a changé, comment a-t-il changé et pourquoi? Quel est le genre qui a connu des modifications en termes de nombre de cultivateurs de la patate douce : les hommes, les femmes ou les deux ?

8. La plupart des agriculteurs ont-ils un champ de patate douce ou plusieurs?
9. Y a-t-il une différence entre la superficie des champs de patate douce d'il y a 10 ans et celle des champs d'aujourd'hui? Comment cela se fait-il et pourquoi?
10. Y a-t-il dans la région des agriculteurs qui louent un terrain pour planter la patate douce ? Pourquoi louent-ils un terrain? Qui louent le terrain : les hommes ou les femmes?
11. Comment les agriculteurs plantent-ils la patate douce dans la région: dans les monticules, les billons, les terrains plats?
12. Combien de fois par an les agriculteurs plantent-ils la patate douce?

Annexe 11b Liste de vérification pour les groupes de gérants et gérantes de fermes (si les hommes et les femmes ont des champs de patate douce distincts)

Le groupe des femmes

1. Les femmes ont-elles des difficultés à obtenir la terre pour planter de la patate douce? Pour d'autres cultures?
2. Combien de champs de patate douce la plupart des femmes de cette région possèdent-elles? Si possible, calculez la superficie moyenne des champs de patate douce plantés par les femmes (utilisez les instruments de mesure locaux, convertir en are /ha)?
3. Les femmes plantent-elles la patate douce avec d'autres cultures? Quelles sont les cultures intercalaires ?
4. Lorsque vous observez le champ de patate douce d'un homme, d'une manière générale, semble-t-il différent de celui d'une femme? Comment et pourquoi sont-ils différents ?
5. Classez les cultures les plus importantes qui rapportent financièrement aux femmes (expliquez les raisons pour lesquelles le classement est effectué en termes de montant des revenus, de durée de ceux-ci, etc.)
6. Le calendrier de la culture de la patate douce par mois et par genre (pour les champs des femmes) (ASSUREZ-VOUS PREMIÈREMENT QUE LES AGRICULTRICES CONVIENNENT DE LA LISTE DES ACTIVITÉS CI-DESSOUS)

Activité	Mois												Qui est impliqué?	Autres activités/cultures
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Hommes, femmes, garçons, filles, ouvriers saisonniers, ouvrières saisonnières	en compétition pour la main d'œuvre féminine
Préparation du sol														
Nettoyage du sol														
Formation des monticules														
Billons														
Obtention des boutures														
Transport des boutures														
Plantation														
Désherbage														
Application des fertilisants														
Récolte														
Transport pour le marché														
Commercialisation														

7. La plupart des agricultrices vendent leurs patates douces dans quel lieu (les commerçants viennent-ils au village, au marché municipal, dans le marché voisin)? (classer par pourcentage de femmes) si c'est au marché voisin, qui transporte la patate douce et par quels moyens?
8. Qui sont les principaux commerçants de la patate douce dans les marchés municipaux : les hommes, les femmes ou les deux?

Patate douce : les variétés et les caractéristiques préférées

<u>Pour le facilitateur:</u>

Exemples des caractéristiques de la patate douce:

Le goût (les tubercules, les feuilles)

La teneur en matière sèche (ferme /aqueux)

La durée de la cuisson

La couleur de la chair

- Le rendement et la taille des tubercules
- La durée de la production (période de maturité)
- Le rendement en termes de tiges
- La récolte (en plusieurs étapes, tout à la fois)
- La possibilité de stockage
- La résistance aux ravageurs et aux maladies
- La résistance à la sècheresse
- La possibilité de commercialisation
- Le niveau d'apport /les coûts de production
- Les exigences de la main d'œuvre

V1. Quelles variétés de la patate douce les agriculteurs produisent-ils dans ce village/dans cette région? Obtenir pour chaque variété une description de ce qui suit:

- La couleur de la chair
- L'objectif de la production (l'alimentation, le pâturage, la commercialisation?)
- Qu'y a-t-il de bon dans chaque variété? Qu'y a-t-il de mauvais dans cette variété?
- De quelle manière est utilisée la variété (exemple : bouillie, frite, en poudre etc.)

V2. Classer les variétés en fonction des préférences et expliquer les raisons du classement (SI UN AGRICULTEUR IDENTIFIE PLUS DE 4 VARIÉTÉS, DEMANDEZ-LUI D'EN CHOISIR 4 POUR LE CLASSEMENT)

	Variété A	Variété B	Variété C	
La couleur de la chair				
L'objectif de la Production				
Ce que vous aimez dans la variété				
Ce que vous n'aimez Pas dans la variété				
Usage principal				
Classement en fonction des préférences générales				

V3. Combien de variétés de la patate douce la plupart des agricultrices produisent-il en moyenne? Plantent-elles des variétés différentes sur la même parcelle/le même monticule/le même billon? Si oui, pourquoi?

V4. Y a-t-il des variétés de la patate douce que les agriculteurs ne cultivent plus? Le nom des variétés disparues? Pour quelles raisons les gens ne les cultivent-ils plus?

V5. Avez-vous jamais vu/produit une patate douce à chair orange?

V6. Si la PDCO est produite, qui la cultive: les hommes, les femmes ou les deux? (SI UN GROUPE EST EXCLU OU PEU REPRÉSENTÉ, CHERCHER À DÉCOUVRIR POURQUOI)

V7. Quel usage les agriculteurs font-ils des racines tubéreuses de PDCO: ils les consomment, les vendent, les deux, ou alors ils les transforment?

De quelles sources les femmes dépendent-elles pour des informations techniques sur l'agriculture?

Système semencier

Pour le facilitateur:

Les principales provenances des tiges de la patate douce:

- Propre champ
- Don provenant des autres agriculteurs du même village
- Don provenant des agriculteurs des autres villages
- Achetées auprès des agriculteurs du même village
- Achées auprès des agriculteurs des autres villages
- Des organismes de vulgarisation/recherche (l'Etat)
- Des ONG, des projets

Les approches agricoles en cours dans la production des boutures :

L'abandon de quelques racines dans le champ pour qu'elles poussent au début des pluies

La plantation de quelques boutures près de la maison ou d'une source d'eau

Ne pas récolter une parcelle du champ

S1. D'où proviennent les boutures que les agricultrices utilisent pour la plantation la plupart des années? Quelle est la source la plus importante (en termes de fréquence), la moins importante? Classer par ordre d'importance

S2. Y a-t-il jamais eu une situation où plusieurs ou la plupart des agriculteurs n'ont pas eu de boutures? Qu'est-ce qui en était la cause? Où les agriculteurs se procurent-ils les tiges lorsque cela se produit?

S3. Il existe plusieurs pratiques que les agriculteurs utilisent pour se procurer des boutures de leurs propres champs. Quelles sont les pratiques utilisées dans cette région?

S4. Comment les agriculteurs se procurent-ils les boutures de PD auprès des autres agriculteurs: par acquisition, donation ou emprunt?

S5. Combien coûtent les tiges dans cette région? (RELEVER LES QUANTITÉS)?

S6. Si vous vous procurez des boutures auprès d'autres agriculteurs (gratifiées, achetées), sont-ils généralement des femmes, des hommes ou les deux? Si ce n'est qu'un seul sexe, dites pourquoi?

S7. Y-a-il des agriculteurs dans cette région qui sont réputés avoir des boutures de PD de bonne qualité ou qui sont réputés pour cultiver des tiges et les fournir à d'autres? Sont-ils des hommes ou des femmes? Combien d'entre eux en connaissez-vous?

Les contraintes de la production

PC1. Quelle sont les principales difficultés auxquelles font face les agricultrices lors de culture des plantes? Classez-les par ordre d'importance

La prise de décision

DM1. Qui décide de l'utilisation de la récolte de patate douce issue du champ d'une femme mariée?

DM2. Dans le cas où les femmes mariées vendent la patate douce qu'elles ont cultivée dans leurs propres champs, qui décide de comment cet argent sera dépensé?

DM3. Dans la plupart des cas, quelle proportion de PD cultivée par les femmes mariées est utilisée pour l'alimentation et pour la commercialisation?

DM4. Dans la plupart des cas, quelle proportion de PD cultivée par les hommes est utilisée pour l'alimentation et pour la commercialisation? (SI LES PROPORTIONS VARIENT DE MANIÈRE SIGNIFICATIVE ENTRE LES HOMMES ET LES FEMMES, DEMANDEZ-EN LES RAISONS)

La consommation alimentaire du ménage

FC1. Dans certains endroits, les gens pensent qu'il est UNIQUEMENT/PRINCIPALEMENT de la responsabilité des femmes de s'assurer que la famille soit bien nourrie. Quel est l'avis des populations de cette région? Quel rôle les hommes jouent-ils dans le choix de ce que la famille mange?

FC2. En général, dans cette région, à qui incombe-dans la maison la responsabilité de fournir de la nourriture soit en la cultivant, soit en l'achetant?

Aliments	Le mari fournit les récoltes du champ	Le mari achète	La femme fournit les récoltes du champ	La femme achète (avec son propre argent)	Les deux fournissent à partir de leur champ	Les deux achètent avec leur propre argent
Aliment de base (manioc, maïs, poisson)						
Protéines animales (viande, poisson)						
Huile de cuisine						

FC3. Dans cette région, qui décide au quotidien du repas de la maison?

FC4. Les hommes prennent-ils des décisions au sujet de l'alimentation des jeunes enfants? Quel rôle jouent-ils?

FC5. Outre les parents, qui d'autre conseille sur la façon de nourrir les jeunes enfants et sur le contenu de leur alimentation (le centre de santé, la grand-mère etc.)?

FC6. Les mères de cette région nourrissent-elles les jeunes enfants de patate douce ? A quel âge les enfants commencent-ils à manger de la patate douce? Sous quelle forme les enfants (de 0 à 5ans) mangent-ils la patate douce?

La transformation de la patate douce

1. Combien de personnes dans ce groupe transforment la patate douce pour l'usage domestique ou pour la commercialisation?

2. Quels produits dérivés les femmes de cette région fabriquent-elles à partir de la patate douce (SÉPARER LES PRODUITS DESTINÉS A L'USAGE DOMESTIQUE (exemple: la farine) DES PRODUITS DESTINÉS A LA VENTE Par exemple : "sparri"—les granules de PD grillées, mandazi de PD, jus de PD, chapati de PD, beignets de PD, gâteaux de PD, chips, etc.)

3. Les hommes transforment-ils la patate douce? Quels produits fabriquent-ils?

4. Dans quels lieux les femmes de cette région écoulent-elles les produits de la patate douce (à domicile, sur la route, dans les marchés etc.)? Qui vend les produits dérivés de PD (les femmes, les hommes, les enfants)

5. Qui achète les produits dérivés de PD (tout le monde, les élèves, les ouvriers etc.)?

6. Y a-t-il des femmes qui transforment la patate douce mais ne la cultivent pas? Où se procurent-elles les racines tubéreuses ? Y en a-t-il qui s'en procurent auprès de leurs époux? De quelle manière les obtiennent-elles de leurs maris (achat, échange etc.)

Annexe 12. Formulaire de collecte de données de base sur la patate douce

P. 1

PAGE DE COUVERTURE DU MODULE DE L'ÉTUDE DE RÉFÉRENCE

RÉGION HUMIDE ☐ SÈCHE ☐

IDENTIFICATION DES MÉNAGES ET PROTOCOLE D'ACCORD

A01 Région ________

A02 ARRONDISSEMENT ________

A03 QUARTIER ________

A04 VILLAGE ________

A05 NUMÉRO DU MÉNAGE (M) (identité du M) ________

A06 NOM DU CHEF DU M ________

A07 STATUS DU CHEF DU M

1- HOMME

2- M D'UNE FEMME AVEC LE SOUTIEN D'UN HOMME NON RÉSIDENT

3- M D'UNE FEMME AVEC UN HOMME RÉSIDENT

3- FEMME SANS LE SOUTIEN D'UN HOMME

A08 Membre du GLCI Oui ☐ Non ☐ Membre du SILC oui ☐ Non ☐

LISTE DES INFORMATIONS

NOMBRE DE PERSONNES RÉSIDENTES ☐☐ **(Vit dans le M depuis 3 des 12 derniers mois)**

ACCÈS À UNNE ZONE BASSE? 0- NON 1- OUI ☐

MEMBRE D'UN GROUPE D'AGRICULTEURS? 0- NON 1- OUI ☐

A09 A SIGNÉ LE PROTOCOLE D'ACCORD 0- NON 1- OUI ☐

A10 *OU A ACCEPTÉ VERBALEMENT DE PARTICIPER?* 0- NON 1- OUI ☐

A11 *Si la personne a refusé de participer alors, enregistrer la raison et fermer l'interview.* ________

NOM DE LA PERSONNE INTÉRROGÉE No 1 ________

NOM DE LA PERSONNE INTÉRROGÉE No 2 ________

A12 NOM DU RECENSEUR ________

A13 COORDONNÉES GPS Facteur de correction ☐☐

A14 (S) (E)

A15

Longitude Degrés	Minutes	Décimal en Minutes	Latitude Dégrées	Minutes	Décimal en Minutes	Altitude (Mètres)

CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

A16 DATE DE LA 1RE INTERVIEW JOUR / MOIS / ANNÉE

A17 HEURE DE L'INTERVIEW DEBUT: ☐ : ☐

A18 FIN: ☐ : ☐

A19 NOM DU SUPERVISEUR ________

A20 RAPPEL 0- NON 1- OUI ☐

DÉCRIRE LES PROBLÈMES RENCONTRÉS:

A21 DATE DE LA DEUXIÈME INTERVIEW JOUR / MOIS / ANNÉE

DERNIÈRE APPROBATION ________

A22 DATE DE LA SAISIE DES PREMIÈRES DONNÉES JOUR / MOIS / ANNÉE

A23 NOM DU PREMIER NUMÉRISEUR GRAPHIQUE ________

A24 DATE DE LA SAISIE DES DEUXIÈMES DONNÉES JOUR / MOIS / ANNÉE

A25 NOM DU DEUXIÈME NUMÉRISEUR GRAPHIQUE ________

B. MEMBRES DU MÉNAGE ÂGÉS DE PLUS DE 60 MOIS

RÉGION ☐ ARRONDISSEMENT ☐☐ QUARTIER ☐☐ **VILLAGE** ☐☐ IDENTITÉ DU M ☐☐☐

Nous aimerions vous poser des questions sur chaque membre de votre ménage. Nous allons commencer avec les membres qui ont plus de cinq ans.
Dressez la liste des noms de tous ceux considérés comme membres de ce ménage depuis le début de Janvier 2009.

D3 codes
01- Chef
02- Épouse
03- Fils/fille
04- Petit-fils/petite-fille
05- Beau-fils
06- Parent
07- frère/sœur
09- neveu/nièce
10- Beau-frère/belle-sœur
11- beau père/belle mè
12- beau-fils/belle-fille
13- Employer
14- Autres parents
15- Autres familles
16- Aucune relation

No.	Nom	Sexe 1-M 0-F	Lien de parenté avec le chef du M *voir codes*	Année de naissance	Depuis combien de mois sur les 12 derniers mois cette personne vit-elle à la maison	… est actuellement inscrit/inscrite en scolarisation formelle 0- Non 1- Oui	niveau d'études le plus élevé	Situation matrimoniale 1- Célibataire 2- Marié/mariée 3- Union conjugale 4- Polygame 5- Divorcé(e) ou séparé(e) 6- Veuf/veuve	*… est actuellement impliqué/impliquée* dans la culture de la patate douce 0- Non 1- Oui	L'agriculture représente-t-elle son activité principale ou secondaire 0- Non applicable 1- Principale 2- Secondaire	Depuis le début de l'année 2009, cette personne a-t-elle: vendu des produits agricoles ou de l'élevage? **0- Non** **1- Oui**	a entrepris un travail salarié? **0- Non** **1- Oui**	a effectué un travail temporaire **0- Non** **1- Oui**	a été impliqué dans une entreprise informelle? **0- Non** **1- Oui**	a été impliqué dans tout autre forme de travail indépendant p. ex. la pêche, la coupe de bois, la maçonnerie)? **0- Non** **1- Oui**
MEM	**D1**	**D2**	**D3**	**D4**	**D5**	**D6**	**D7**	**D8**	**D9**	**D10**	**D11**	**D12**	**D13**	**D14**	**D15**

Niveaux d'études (D6)
0=école maternelle 0= Aucune éducation formelle
1= SIL 3= CE1 5= CM1 7= 6ème 9= 4ème 11= 2nde 13= Tle 15= 2è année univ 17= 4e année univ 15= niveau 1 diplôme 15= Niveau 1 certificat
2= CP 4= CE2 6= CM2 8= 5ème 10= 3ème 12= 1ère 14= 1ère année univ 16= 3e année univ 18=Licencié(e) 16= niveau 2 diplôme 16= Niveau 2 certificat

DONNÉES DÉMOGRAPHIQUES DES MEMBRES DU MÉNAGE QUI SONT ÂGÉS DE 60 MOIS OU MOINS (5 ANS

RÉGION ☐ ARRONDISSEMENT ☐☐ QUARTIER ☐☐ VILLAGE ☐☐☐ IDENTITÉ DU M ☐☐☐

No.	Nom	Sexe 1-M 0- F	Date de naissance 88- Ne sait pas JOUR	MOIS	ANNÉE	ÂGE (en mois)	A-t-il /elle une carte? de santé? 0- Non 1- Oui	*Si oui:* Combien de visites enregistrées?	Mère de l'enfant: Nom	No de membre *(voir la Section B)* 99-non-résident 88- Décédé	*Si la personne qui donne les soins n'est pas la mère:* Identité du principal gardien de l'enfant	Père de l'enfant: nom	No de membre *(voir la Section B)* 99- non-résident 88- Décédé	*Si le père n'est pas résidant* Identité du principal tuteur de l'enfant
mem	**C1 C2**	**C3**	**C4**	**C5**	**C6**	**C7**	**C8**	**C9**	**C10**	**C11**	**C12**	**C13**	**C14**	

NIVEAU DE DIVERSITÉ ALIMENTAIRE DU MÉNAGE ET DU JEUNE ENFANT

N01 *S'il y'a un enfant âgé de 6 à 23 mois dans le ménage, inscrire son nom ici comme enfant de référence.* ***(S'il ya plus d'un enfant de 6 à 23 mois, choisir l'enfant au hasard)***

Nom: ______________________ MEM ☐☐

Hier, votre ménage a-t-il consommé au moins une cuillère à soupe (15 g minimum) par personne de l'un des types d'aliments suivants?

Question de suivi pour chaque élément s'il y a un enfant de référence: a-t-il (nom de l'enfant de référence) consommé ce type de nourriture?

		Ménage 0-Non 1-Oui		Enfant de référence 0-Non 1-Oui	
N02	Tout aliment riche en féculents tels que le maïs, le manioc, la banane à cuire, la patate douce				
N03	Tout aliment biofortifié riche en féculents (PDCO, maïs, haricots riches en fer)				
N04	Toute légumineuse ou des noix telles que les haricots, les arachides, les graines, le soja				
N05	Tous produits laitiers tels que le lait, le yaourt ou le fromage				
N06	Des abats tels que le foie ou le cœur				
N07	Des œufs				
N08	Tout autre type de poisson , viande ou volaille tel que le bœuf, le poulet ou le porc				
N09	Tous légumes à feuilles vert foncé				
N10	Tous légumes orange à l'intérieur tel que le potiron ou la carotte				
N11	Tous fruits orange à l'intérieur tel que la mangue ou la papaye				
N12	Tout autre type de fruit ou de légume				
N13	Toute source de matières grasses tel que l'huile de cuisson, le lait de coco ou le beurre				

RÉGION ☐ ARRONDISSEMENT ☐☐ QUARTIER ☐☐ VILLAGE ☐☐☐ IDENTITÉ DU M ☐☐☐ P. 4

Adhésion des agriculteurs aux associations d'agriculteurs / autres groupes

Groupe10.sav (variables clés: identité du M, groupe)

G 01 Les membres de ce ménage participent activement dans quelle association d'épargne, de crédit, de femmes ou d'agriculteurs?

Numéro d'identité du membre	Nom de l'association ou du groupe	Rôle de l'association ou du groupe	À quelle fréquence le groupe se rencontre-t-il?	Rôle dans le groupe	Services reçus reçus au cours des 2 dernières années
(mem)	G02	G03	G04	G05	G06
	1				
	2				
	3				
	4				
	5				
	6				

CODES

Rôles des groupes
1 Plantation des arbres
2 Récolte de l'eau
3 Irrigation
4 Financier
5 Enterrement/aide sociale
6 Commercialisation des produits
7 Production des cultures
8 Acquisition des contributions
9 Conservation des sols et de l'eau
10 Aquaculture
11 Apiculture
12 Valeur ajoutée
13 Formation
14 Autres préciser

Fréquences
1 Tous les jours
2 Deux fois par semaine
3 Une fois par semaine
4 Une fois après deux semaines
5. Mensuel
6 Annuellement
7 Rarement
8 3 fois par semaine
9 Autres préciser

Rôle dans le groupe
1= Membre ordinaire
2= Officiel

Services reçus
1= Contributions
2= Aide financière
3= Semences
4= Formation

G02 Avez-vous déjà obtenu une nouvelle variété d'une quelconque culture à travers un ou vos groupes? .... 0= Non 1= Oui .... ☐

G03 La femme du ménage est-elle un membre actif ou le chef d'une organisation religieuse? .... 0= Non 1= Oui .... ☐

G04 L'homme du ménage est-il un membre actif ou le chef d'une organisation religieuse? .... 0= Non 1= Oui .... ☐

(Pour les deux questions suivantes, veuillez inscrire un 1 s'ils vont donner ou recevoir et 0 le cas échéant)

G05 Lequel des éléments suivants donneriez-vous aux membres de votre village en cas de famine majeure?

1 Semence	2 Grain	3 Autres produits alimentaires	4 Habits	5 Argent liquide	6 Rien	7 Autres, préciser __________

G06 Lequel des éléments suivants pourriez-vous recevoir des membres de votre village en cas de famine majeure?

1 Semence	2 Grain	3 Autres produits alimentaires	4 Habits	5 Argent liquide	6 Rien	7 Autres, préciser _________

Terres agricoles (terre agri.10.sav)

Variables clés des avoirs fonciers pour l'année agricole 2008/2009 (demi-hectares) : pays, identité du M, parcelle

(Veuillez inscrire un 1 dans l'unité de mesure correcte)

L01 Quelle quantité de terre possédiez-vous lors des saisons de culture 2008/2009? m^2 ☐ demi-hectares ☐ Ha ☐

L02 Quelle quantité de terre avez-vous utilisé dans les saisons de culture 2008/2009? m^2 ☐ demi-hectares ☐ Ha ☐

L03 Combien de parcelles séparées aviez-vous dans votre champ pendant les saisons de culture 2008/2009? .... ☐

L04 Combien de ces parcelles avaient des sols fertil .... ☐

L05 Dans combien de parcelles la femme du M a-t-elle le contrôle sur ce qui y est cultivé? .... ☐

L05 Si la réponse à L05 est 0 alors, la femme a-t-elle un quelconque accès à tout autre parcelle de terrain ailleurs?

1- Oui 0- Non .... ☐

PRODUCTION VÉGETALE RÉGION [ ] ARRONDISSEMENT [ ][ ] QUARTIER [ ][ ][ ][ ] VILLAGE [ ][ ][ ] IDENTITÉ DU M [ ][ ][ ]

P01 Au cours des saisons de culture 2008/2009, combien de champs ont été cultivés par ce M? Hautes terres [ ] Basses terres [ ]

P02 Veuillez faire une estimation de la superficie totale de la terre dans les hautes terres et les basses terres Hautes terres [ ] Basses terres [ ] Unités [ ]

Codes d'unité: 1- M^2 2- Demi-hectares 3- Hectares

P03 Au cours des saisons de culture 2008/2009, avez-vous signé un contrat avec des travailleurs à temps plein ou à temps partiel pour vous aider dans vos activités agricoles/d'élevage?

0- No 1- Travailleurs temporaires 2- Travailleurs à temps plein 3- Les deux ……………….. [ ]

Lesquelles parmi les cultures suivantes ont été produites ou vendues par votre M au cours des saisons 2008/2009?

Culture vivrière?	Votre M a-t-il PRODUIT cette culture en 2009? 0- Non 1- Oui	Votre M a-t-il VENDU cette culture 0- Non 1- Oui	Quelle est la culture la plus importante pour le M les classer tous en ordre (1 =plus élevé) 8= N/A
P04	**P05**	**P06**	**P07**
01- Maïs			
02- Riz			
03- Sorgho			
04- Manioc			
05- Patate douce			
06- Haricots			
07- Arachides			
08- Bananes			

P09 Quelle culture a été la plus productive au cours de la saison 2008/2009?
(Utilisez les codes qui se trouvent dans le tableau sur la gauche) ………………………………………………………………… [ ]
Si la plus productive N'était PAS le manioc ou la patate douce, alors remplissez le tableau suivant:
Dans cette section, veuillez remplir l'une d'entre eux/elles soit avec la balle, soit sans balle

P10 Quantité AVEC BALLE [ ] **P11** SANS BALLE ou en GRAIN [ ]
P12 Unité de mesure [ ] **P13** Unité de mesure ……………. [ ]

(Les codes de l'unité de mesure se trouvent ci-dessous)

P14 Laquelle des cultures a été la deuxième plus productive au cours de la saison 2008/2009?
(Utilisez les codes qui se trouvent dans le tableau sur la gauche) ………………………………………………………………… [ ]
Si la deuxième en production N'était PAS le manioc ou la patate douce, alors remplissez le tableau suivant:

P15 Quantité AVEC BALLE [ ] **P16** SANS BALLE ou en GRAIN [ ]
P17 Unité de mesure ………………………… [ ] **P18** Unité de mesure ……………….. [ ]

P19 Laquelle des cultures a été la troisième plus productive au cours de la saison 2008/2009?
(Utilisez les codes qui se trouvent dans le tableau sur la gauche) ………………………………………………………………… [ ]
Si la troisième en production N'était PAS le manioc ou la patate douce, alors remplissez le tableau suivant:

P20 Quantité AVEC BALLE [ ] **P21** SANS BALLE ou en GRAIN [ ]
P21 Unité de mesure [ ] **P22** Unité de mesure ……………………… [ ]

AUTRES CULTURES autres cultures	Votre M a-t-il PRODUIT cette culture en 2008/2009? 0- Non 1- Oui	Votre M a-t-il VENDU cette culture en2008/2009? 0- Non 1- Oui	Combien sont encore produites? ***(Uniquement pour les cultures 18 et 19)***
P23	**P24**	**P25**	**P26**
11-Tabac			
12- Paprika			
13- Piments			
14- Ananas			
15- Tournesol			
16- Sésame			
17- Canne à sucre			
18- Noix de cajou			
19- Noix de coco			

UNITÉ DE MESURE

01- KG 02- UNITÉ	10- BIDON DE 25L
03- SAC DE 100KG (ÉQUIVALENT EN MAÏS)	11- BIDON DE 20L
04- SAC DE 90KG (ÉQUIVALENT EN MAÏS)	12- BIDON DE 10L
05- SAC DE 70KG (ÉQUIVALENT EN MAÏS)	13- BIDON DE 5L
06- SAC DE 60KG (ÉQUIVALENT EN MAÏS)	14- BIDON DE 1L
07- SAC DE 50KG (ÉQUIVALENT EN MAÏS)	15- TONNES
08- SAC DE 25KG (ÉQUIVALENT EN MAÏS)	16- CHAR À BŒUF
09- SAC DE 10KG (ÉQUIVALENT EN MAÏS)	

Les ventes des récoltes RÉGION ☐ ARRONDISSEMENT ☐☐ QUARTIER ☐☐☐ VILLAGE ☐☐☐ IDENTITÉ DU M ☐☐☐

S01 Ce ménage a-t-il vendu **des produits** de la récolte issus **de la grande et de la courte saison** de culture **2008/2009**? 0. Non 1. Oui ……………………………….. ☐

(Si non, veuillez passer à la section suivante)

S02 Veuillez poser les questions suivantes à l'agriculteur et remplir le tableau.

Récolte vendu	Code de la culture	Année de la vente 2008=1 2009=2	Mois 1=Jan 2=Fév. … 12=Déc.	Quantité vendue: Quantité	Quantité vendue: Unité	Prix moyen reçu: Ventes totales (TZS)	Prix moyen reçu: Prix unitaire (TZS)	Où avez-vous vendu les récoltes produites? *(Utiliser les codes ci-dessous)*	Qui a acheté les récoltes produites? *(Utiliser les codes ci-dessous)*	Quelle est la principale raison pour laquelle vous avez vendu vos récoltes ce mois? *(Utiliser les codes ci-dessous)*	Qui a perçu l'argent des ventes 0= la femme 1= l'homme 2= Les deux
S03	S04	S05	S06	S07	S08	S09	S10	S11	S12	S13	S14

UNITÉ DE MESURE		Raisons de la vente:		Code du lieu où la récolte a été vendue:	Codes du type d'acheteur	
01- KG 02- UNITÉ 06- SAC DE 60 KG	10- BIDON DE 25L 15- TONNES	1- Bon prix	5= Acheter d'autres articles du M (par ex. du savon)		1= Agriculteur	5= Consommateur dans
03- SAC DE 100 KG 07- SAC DE 50 KG	11- BIDON DE 20L 16- CHAR À BŒUF	2- Acheter des produits alimentaires	6= Pour éviter les attaques de ravageurs	1-Au sortir du champ	2= Commerçant local	un marché local
04- SAC DE 90 KG 08- SAC DE 25 KG	12- BIDON DE 10L	3- Frais de scolarité	7= Difficile à conserver	2- Au marché local	3= Institution	6= Autres _______
05- SAC DE 70 KG 09- SAC DE 10 KG	13- BIDON DE 5L 14- BIDON DE 1L	4- Frais médicaux	8= Autres (préciser)	3- Au marché de la grande ville	4= ONG	

Questions d'accès routier

R01 Quel type ou route constitue le principal accès à ce village? ☐

1- Sentiers 2- Route secondaire en terre 3-Route principale en terre ou en latérite 4- Tarmac road 5- Water transport ………

R02 À quelle distance se trouve le **point de vente/marché le plus proche pour acheter ou vendre** les récoltes ou les animaux? ……………… ☐ Km ☐ Minutes

R03 À quelle distance se trouve le p**oint de vente/marché le plus proche pour achete**r les semence ……………………………… ☐ Km ☐ Minutes

R04 Quel est le **principal moyen de transport** pour marché le plus proche? ☐

1- La marche 2-Vélo 3- Moto 4- Bus/ fourgonnette 5- Voiture/camion 6- Autres (préciser) ____________________

PRODUCTION DE PATATE DOUCE ET DE MANIOC RÉGION ☐ ARRONDISSEMENT ☐☐☐ QUARTIER ☐☐☐ VILLAGE ☐☐☐ IDENTITÉ DU M ☐☐☐ P. 7

SP01 Cultivez-vous des patates douces? .... 0. No 1. Oui ....

SP02 Quelle est la raison principale de la culture de la patate douce? .... 1- Pour se nourrir 2- Pour vendre 3- le seul aliment qui peut supporter la sécheresse ....

SP03 Si oui, avez-vous cultivé la patate douce à **chair orange**? ***(Montrer des photos de PD)*** .... 0. Non 1.Oui ....

SP04 Avez-vous déjà reçu une formation sur la production et la gestion de la patate douce? .... 0. Non 1. Oui ....

SP05 Cultivez-vous du manioc? .... 0. Non 1. Oui ....

SP06 Si oui, votre manioc a-t'il été attaqué par la maladie qui pourrit les tubercules (striure brune)? .... 0. Non 1. Oui ....

SP07 Si oui, quel était le degré de gravité? .... 1. Bas 2. Moyen 3. Élevé ....

Maintenant, nous allons vous poser des questions sur la PD et le manioc que vous avez cultivé dans le passé

SP08	SP09	SP10	SP11												SP12		SP13		SP14		SP15		SP16		SP17	SP18	
Nom de la culture	Code de la culture	Qui décide de la quantité de cette culture à faire pousser? Le mari L'épouse Les deux --3 Autres --4 N/A ... 9	Au cours des 12 derniers mois, veuillez-nous dire dans quels mois votre M a récolté de grandes quantités de cultures ou quels mois votre ménage récolte-t-il de petites quantités pour la consommation ou pour la vente Codes 0- Pas de récolte 1- Mois de petite récolte 2- Mois de grande récolte												Pendant les mois de grande récolte de (lister les mois) combien avez-vous récolté par jour? par semaine? ou par mois?		Chaque fois que vous récoltiez, quelle quantité avez-vous récolté? *(Voir les codes d'unité ci-dessous)*		Pendant les mois de petite récolte de (lister les mois) combien avez-vous récolté par jour? par semaine?, ou par mois?		Chaque fois que vous récoltiez, quelle quantité avez-vous récolté? *(Les codes d'unité se trouvent ci-dessous)*		Quelle est la superficie totale de(Culture) que vous avez cultivé à cette période?		Coupez-vous en lamelles et faites-vous sécher ces récoltes?	Si oui, pendant combien de temps pouvez-vous conserver la culture?	
			Oct.	Nov	Déc.	Jan	Fév.	Mar	Avri	Mai	Juin	Juillet	Août	Sep	Nbre de fois	Unité 1- jour 2- semaine 3- Mois 4- Unités	Qté	Unités	Nbre de fois	Unités 1- jour 2- semaine 3- Mois 4- Unités	Qté	Unités	Qté	Unités 1- M^2 2- Demi-hectare 3- Hectare	0- Non 1- Oui	Nbre de fois	Unités 1- jour 2- semaine 3- Mois 4- Années
PDCO																											
Autre PD																											
Manioc																											

Ventes de patate douce et de manioc

SP19		SP20	SP21	SP22		SP23				SP25	SP26
Nom de la culture	Code de la culture	Qui décide du nombre/moment de la vente des récoltes Mari --1 Épouse --2 Les deux --3 Autres --4	Quels mois avez-vous vendu ces récoltes? Mois de la vente 1= Jan 2= Fév. ...... 12= Déc.	Quantité vendue Qté	Unités	Argent reçu par vente Montant de la vente total (TZS)	Prix de l'unité (TZS)	Où avez-vous vendu les récoltes produites? (voir les codes ci-dessous)	Qui a acheté les récoltes produites? (voir les codes ci-dessous)	Quelle est la principale raison de la vente des récoltes à cette période? (voir les codes ci-dessous)	Qui a vendu les récoltes? 0- La femme 1- L'homme

UNITÉ DE MESURE

01- KG 02- UNITÉ
03- SAC DE 100 KG (ÉQUIVALENT EN MAÏS)
04- SAC DE 90KG (ÉQUIVALENT EN MAÏS)
05- SAC DE 70 KG (ÉQUIVALENT EN MAÏS)
06- SAC DE 60 KG (ÉQUIVALENT EN MAÏS)
07- SAC DE 50 KG (ÉQUIVALENT EN MAÏS)
08- SAC DE 25 KG (ÉQUIVALENT EN MAÏS)
09- SAC DE 10 KG (ÉQUIVALENT EN MAÏS)
10- BIDON DE 25L
11- BIDON DE 20L
12- BIDON DE 10L
13- BIDON DE 5L
14- BIDON DE 1L
15- TONNES
16- CHAR À BŒUF

Code du lieu où la récolte a été vendue:
1- À l'entrée du champ
2- Au marché local
3- Au marché de la grande ville

Codes du type d'acheteur
1= Agriculteur
2= Commerçant local
3= Institution
4= ONG
5- Consommateur local au marché
6= Autres ________

Raison de la vente:
1= Bon prix 2= Acheter de la nourriture 3= Frais de scolarité 4= Frais médicaux 5= Acheter d'autres articles du M (par ex. du savon) 6= Pour éviter les attaques de ravageurs 7= Difficile à conserver 8= Autres (préciser)________________________

Main d'œuvre

(Groupe10.sav (variables clés: identité du M, code de la main d'œuvre)

L01 Avez-vous jamais utilisé une main d'œuvre embauchée ou salariée?

0- Non 1- Oui, les deux 2= Uniquement une main d'œuvre salariée 3- Uniquement une main d'œuvre embauchée ....

(Si la personne interrogée n'a jamais utilisé une main d'œuvre embauchée ou salariée passer à la section suivante)

L02 Quel est le salaire journalier pour une main d'œuvre générale d'un homme ou d'une femme dans cette région?

	Salaire journalier pour un homme (TZS)	Salaire journalier pour une femme (TZS)
L03 Nbre d'heures classique		

L04 Classer les différents types de main d'œuvre suivants tels qu'utilisés dans vos entreprises de cultures agricoles selon le degré d'utilisation

Préparations des sols	1- Main d'œuvre temporaire embauchée	2- Salariée	3-Main-d'œuvre familiale constituée d'hommes	4- Main-d'œuvre familiale constituée de femmes	Groupe de main d'œuvre
	Codes: 1= très important	2- important	3- Assez important	4- Moins important	

L05 Est-ce que la main d'œuvre est immédiatement disponible pour l'embauche lorsque vous en avez besoin? 1- Oui 0- Non ....

L06 Embauchez-vous de la main d'œuvre pour les activités de production de la patate douce? 1- Oui 0- Non ....

L07 Si oui, lesquelles? (Veuillez inscrire un 1 si oui et 0 si non)

1- Plantation	2- Désherbage	3- Récolte	4- Transformation	5- Commercialisation

L08 Si Non, pourquoi? ______________________________

Crédit

C01 Avez-vous déjà fait une demande de crédit? .... 1- Oui 0- Non ....

C02 Si oui, avez-vous déjà reçu un crédit? .... 1- Oui 0- Non ....

C03 Si oui, quelle était la source du crédit?

1- Ami 2- Parent 3- Groupe d'épargne et de crédit 4- Organisation de micro finance 5- Banque commerciale 9- N/A

6- Autres (préciser) ______________________ ....

L09 Pour les activités de patate douce suivantes dites-moi qui est le plus responsable

	1- Femmes 2- Femmes et tous les enfants 3- Hommes 4- Hommes avec tous les enfants 5-Femmes et hommes équitablement 6- Femmes, hommes et enfants 7- Femmes avec les filles 8- Femmes avec les garçons 9- Hommes avec les filles 10- Hommes avec les garçons 11- Enfants 12- Filles 13- Garçons
Labourer la parcelle	
Billonnage de la parcelle	
Préparer le lit	
Couper les boutures	
Porter les boutures jusqu'à la parcelle	
Planter les boutures	
Désherber pour la PD	
Récolter	
Mettre dans les sacs	
Transporter pour le marché	
Vendre au marché	
Décider comment les fonds seront dépensés	

RÉGION ☐ ARRONDISSEMENT ☐☐☐ QUARTIER ☐☐ VILLAGE ☐☐☐☐ IDENTITÉ DU M ☐☐☐

Attitude, perception, pratique et connaissances

AP 01 Nom de la personne interrogée ________________ Identité du M ☐☐☐

(Recenseur, demander à la personne interrogée d'évaluer la déclaration ci-dessous, laissez-les classer selon le dans les cinq rangs ci-dessous))

Codes: 1= Tout à fait d'accord 2= D'accord 3= Ne sait pas ou n'a pas d'avis 4= en désaccord 5= Tout à fait en désaccord

Attitude et perception

AP 02 Les feuilles de patate douce sont bonnes à consommer pour les êtres humains ………… ☐

AP 03 La patate douce est un aliment pour les femmes et les enfants uniquement ………… ☐

AP 04 Les patates douce qui sont oranges à l'intérieur sont plus saines que celles qui sont blanches à l'intérieur **(Veuillez montrer les tubercules de PD)** ……. ☐

AP 05 La patate douce est la culture alimentaire la plus fiable pour notre famille pendant les périodes de pénurie alimentaire ………… ☐

AP 06 Même quand nous avons beaucoup de maïs/manioc/riz *(ou utiliser la principale culture vivrière dans la région) à* manger,
nous aimons toujours avoir de la patate douce dans notre alimentation …………

AP 07 Vous ne pouvez pas cultiver des patates douces et être considéré comme un homme ………… ☐

AP 08 Vous ne pouvez pas manger trop de patate douce sinon vous aurez des problèmes digestifs ………… ☐

Pratique

AP 09 Si une personne importante vient chez vous, lui servirez-vous un repas avec des patates douces?
1. Oui, toujours 2. Oui, quelquefois 3. Rarement 4. Non ………… ☐

AP 10 Si vous devenez plus riches, mangeriez-vous plus ou moins de patate douce? 1= Moins 2- Plus ………… ☐

(Veuillez inscrire le nombre dans la case prévue à cet effet)

AP 10 Combien de jours dans une semaine votre ménage consomme t-il de la patate douce quand elles sont en production? ………… ☐

AP 11 Est-ce que votre ménage mange quelque chose quand vous commencez votre journée ou avant le milieu de la matinée? 1=Oui 0= Non …….. ☐

AP 12 Si oui, que mangez-vous? ________________

Connaissances

AP 13 Entre le pain et la patate douce , qu'est ce qui est plus sain de manger le matin? 0= Pain 1= Patate douce ………… ☐

Système semencier: Diffusion des boutures (Semence01.sav variables clés: identité du M code de semence RÉGION ☐ ARRONDISSEMENT ☐☐ QUARTIER ☐☐☐☐ VILLAGE ☐☐☐ IDENTITÉ DU M ☐☐☐ P. 10

Recenseur; mener cette interview avec la personne qui a connu le mieux le transfert de boutures de patate douce au cours des 12 derniers mois.
Enregistrer la toute première transaction, ensuite les transactions les plus récentes)

Nous aimerions vous poser des questions sur la transaction locale des boutures vers et à partir de votre champ

SD01 Personne interrogée ________________ .... mem ☐

SD02 D'où obtenez-vous normalement vos boutures de patate douce?
1- Propre champ 2- Voisin 3- Voisine 4- Parents 5- Groupe d'agriculteurs 6- Organisme de recherche 7- Multiplicateur de boutures éloigné 8- ONG
9- Autres (préciser)________ .... ☐

SD03 Les boutures sont-elles immédiatement disponibles en cas de besoin? .... 1- Oui 0- Non .... ☐

SD04 Êtes-vous satisfait de la qualité de boutures habituellement disponibles au moment de la plantation?
1- Satisfait 2- Plutôt satisfait 3- Pas satisfait .... ☐

SD05 Si vous voulez une nouvelle variété où allez-vous vous en procurer?
1- Agriculteurs locaux à proximité 2- Agriculteurs éloignés 3- Multiplicateurs spécialisés 4- Agents de vulgarisation 5-Centres de recherche 6- Marchés 7- Autres (préciser)________ .... ☐

SD05 Connaissez-vous un multiplicateur spécialisé (c'est à dire quelqu'un qui a été formé dans la multiplication des boutures de PD pour la qualité)? .... 1- Oui 0- Non .... ☐

SD06 Au cours des 12 derniers mois, avez-vous quelqu'un dans votre ménage qui a obtenu des boutures de PD ailleurs en dehors de votre champ? .... 1- Oui 0- Non .... ☐

SD07 Au cours des 12 derniers mois, avez-vous ou quelqu'un dans votre ménage qui a vendu ou donné des boutures de PD à une autre personne? .... 1- Oui 0- Non .... ☐

(Si la réponse est Non pour les deux dernières questions sauter le tableau et passer à la section suivante)

SD08 Si quelqu'un dans votre ménage a donné ou vendu des boutures de PD veuillez remplir le tableau ci-dessous

Échange No.	Destinataire	Sexe du donateur	Le donateur est-il spécialisé dans la multiplication des boutures?	Le récepteur est-il membre d'un groupe d'agriculteurs?	Le récepteur est-il un parent?	Vous avez donné les boutures de patate douce avant le début des pluies ou 2-3 semaines après la saison des pluies ou bien après que la plupart des pluies sont tombées	Nombre total de boutures de PD échangées: Qté	Code d'unité	Avez-vous vendu les boutures de PD?	Quelle est la valeur totale de boutures de PD vendus?: Valeur	Devise	Qui a perçu de l'argent?
	0- Femme 1- Homme 2- ONG	0- Femme 1- Homme	1- Oui 0- Non	1- Oui 0- Non	1- Oui 0- Non	1- Avant 2- Pendant 3- Après 4- Tous			1- Oui 0- Non		1- TZS 2- RWF 3- KES	0- Femme 1- Homme

Code d'unité: 1- Kg 2- Nombre équivalent à 30 cm de long 3- Petit paquet 4- Paquet moyen 5- Gros paquet 6- Sac de 90 kg 7- Sac de 50 Kg 8- Autres (préciser)

Système semencier: Diffusion des boutures (Semence01.sav variables clés: identité du M code de semence RÉGION ☐ ARRONDISSEMENT ☐☐ QUARTIER ☐☐☐ VILLAGE ☐☐☐ IDENTITÉ DU M ☐☐☐ P. 10

Recenseur; mener cette interview avec la personne qui a connu le mieux le transfert de boutures de patate douce au cours des 12 derniers mois.
Enregistrer la toute première transaction, ensuite les transactions les plus récentes)

Nous aimerions vous poser des questions sur la transaction locale des boutures vers et à partir de votre champ

SD01 Personne interrogée ______________________________ .... mem ☐

SD02 D'où obtenez-vous normalement vos boutures de patate douce?
1- Propre champ 2- Voisin 3- Voisine 4- Parents 5- Groupe d'agriculteurs 6- Organisme de recherche 7- Multiplicateur de boutures éloigné 8- ONG
9- Autres (préciser)_______________ .... ☐

SD03 Les boutures sont-elles immédiatement disponibles en cas de besoin? .... 1- Oui 0- Non .... ☐

SD04 Êtes-vous satisfait de la qualité de boutures habituellement disponibles au moment de la plantation?
1- Satisfait 2- Plutôt satisfait 3- Pas satisfait .... ☐

SD05 Si vous voulez une nouvelle variété où allez-vous vous en procurer?
1- Agriculteurs locaux à proximité 2- Agriculteurs éloignés 3- Multiplicateurs spécialisés 4- Agents de vulgarisation 5-Centres de recherche 6- Marchés 7- Autres (préciser)___________ .... ☐

SD06 Connaissez-vous un multiplicateur spécialisé (c'est à dire quelqu'un qui a été formé dans la multiplication des boutures de PD pour la qualité)? .... 1- Oui 0- Non .... ☐

SD07 Au cours des 12 derniers mois, avez-vous quelqu'un dans votre ménage qui a obtenu des boutures de PD ailleurs en dehors de votre champ? .... 1- Oui 0- Non .... ☐

SD08 Au cours des 12 derniers mois, avez-vous ou quelqu'un dans votre ménage qui a vendu ou donné des boutures de PD à une autre personne? .... 1- Oui 0- Non ..... ☐

(Si la réponse est Non pour les deux dernières questions sauter le tableau et passer à la section suivante)

SD09 Si quelqu'un dans votre ménage a donné ou vendu des boutures de PD veuillez remplir le tableau ci-dessous

Échange No.	Destinataire	Sexe du donateur	Le donateur est-il spécialisé dans la multiplication des boutures?	Le récepteur est-il membre d'un groupe d'agriculteurs?	Le récepteur est-il un parent?	Vous avez donné les boutures de patate douce avant le début des pluies ou 2- 3 semaines après la saison des pluies ou bien après que la plupart des pluies sont tombées	Nombre total de boutures de PD échangées: Qté	Code d'unité	Avez-vous vendu les boutures de PD?	Quelle est la valeur totale de boutures de PD vendus?: Valeur	Devise	Qui a perçu de l'argent?
	0- Femme 1- Homme 2- ONG	0- Femme 1- Homme	1- Oui 0- Non	1- Oui 0- Non	1- Oui 0- Non	1- Avant 2- Pendant 3- Après 4- Tous			1- Oui 0- Non		1- TZS 2- RWF 3- KES	0- Femme 1- Homme

Code d'unité: 1- Kg 2- Nombre équivalent à 30 cm de long 3- Petit paquet 4- Paquet moyen 5- Gros paquet 6- Sac de 90 kg 7- Sac de 50 Kg 8- Autres (préciser)

RÉGION | ARRONDISSEMENT | QUARTIER | VILLAGE | IDENTITÉ DU M

SD24 Si quelqu'un dans votre ménage a reçu des boutures de patate douce d'une autre source en dehors de votre propre champ, veuillez remplir le tableau ci-dessous

Échange No.	Qui a donné les boutures à un membre de votre ménage?	Sexe du récepteur	Le donateur est-il spécialisé dans la multiplication des boutures?	Y'a-t-il quelqu'un dans ce ménage qui est membre d'un groupe d'agriculteurs?	Avez-vous reçu les boutures d'un parent?	Vous avez reçu les boutures de patate douce avant le début des pluies ou 2 à 3 semaines après la saison des pluies ou bien après que la plupart des pluies soient tombées	Nombre total de boutures de PD données		Avez-vous acheté les boutures de PD?	Quelle est la valeur totale des boutures de PD reçues?		Qui a acheté ou emprunté les boutures?
							Qté	code d'unité		Valeur	Devise	
	0- Femme 1- Homme 2- ONG	0- Femme 1- Homme	1- Oui 0- Non	1- Oui 0- Non	1- Oui 0- Non	1- Avant 2- Pendant 3- Après 4- Tous			1- Oui 0- Non		1- TZS 2- RWF 3- KES	0- Femme 1- Homme 9- N/A
SD25	SD26	SD27	SD28	SD29	SD30	SD31	SD32	SD33	SD34	SD35	SD36	SD37

code d'unité 1- Kg 2- Nombre équivalent à 30 cm de long 3-Petit paquet 4- Paquet moyen 5- Gros paquet 6- Sac de 90 kg 7- Sac de 50 Kg 8- Autres (Préciser)_______________

Patate douce, connaissances et pratiques RÉGION ☐ ARRONDISSEMENT ☐☐ QUARTIER ☐☐ VILLAGE ☐☐☐ IDENTITÉ DU M ☐☐☐ P. 12

(Veuillez demander à la personne qui connaît le mieux la production de PD)

K01 Qui est la personne la mieux renseignée sur la patate douce?________________________________ …………………………………………………………………….. mem

K02 Qui a répondu aux questions? ____ …………. …………………………………………………………………….. mem

K03 S'il vous plaît dites-moi ce qui provoque les trous dans ces patates douces (Montrez l'image d'un tubercule infecté par les charançons)
1- Type d'insecte non spécifi 2- Charançon de la patate d 3- Manque de plu 4- Infection/pourriture 5- Animal/ravageur
6- Ne sait pas 7- Autres (préciser) ____ ……………………………………………………………………………..

K04 Vos patates douces ont-elles jamais souffert du problème sur l'image? 0-Non 1- Oui 8- Non applicable ………………………………………………………

K05 Si oui, le problème est-il majeur ou il s'agit d'un problème occasionnel? 0- Mineur 1-Majeur 8- Non applicable ………………………………………………

K06 Si oui, ce problème vous force t-il à récolter votre champ de PD plus tôt que vous ne le souhaitie 0- Non 1- Oui 8- Non applicable ………………………………………………..

K07 Quelles méthodes avez-vous utilisé pour essayer de contrôler ou d'éviter ce problème?
(veuillez inscrire un 1 si mentionné et 0 si non)

1- Désinfecter les	2- Buttage	3- Sélection de matériel de plantation sain	4- Désherbage	5- Utilisation de la rotation	6- Récolter précocement	7- Autres (préciser)

K08 Si vous voyez une plante qui a l'air fatiguée dans le champ, vous la retirez ou vous la laissez pour en obtenir ce que vous pouvez?
1- Retirer 2- La laisser ……………………………………………………………………………………..

K09 Avez-vous jamais cessé de cultiver une variété dans votre champ ou avez-vous obtenu de nouveaux matériels de la même variété parce qu'elle était devenu trop fatiguée?
1- Oui 0- Non ……………………………………………………………………………………..

K10 Pensez-vous que cette plante est saine ou malade? (Présenter une plante en bonne santé)
1- Saine 2- Malade 3- Ne sait pas ………………………………………………………………………………

K11 Pensez-vous que cette plante est saine ou malade? (Présenter une plante moyenne virussée)
1- Saine 2- Malade 3- Ne sait pas ……………………………………………………………………………

K12 Si le répondant dit que la plante est malade, de quoi souffre t-elle?
1- Virus 2-Maladie (générale) 3- Sécheresse 4- Dégâts d'insectes 5- Autres (préciser) _________________ ……………………………………………………………..

K13 Combien de fois cultivez-vous la patate douce dans la même parcelle avant de planter une autre culture ou de la mettre en jachère?
(Veuillez mettre le nombre de l'espace prévu mais s'il n'y a pas de rotation mettre un 99 dans la case) ………………………………………………………………………

K14 Quelle partie de la bouture de PD est-il préférable d'utiliser pour la plantation?
1- Le sor 2- Le milieu 3- Le bas 4- Le sommet et le milie 5- Toutes les par ……………………………………………………………………………………………………..

K15 Pourquoi avez-vous indiqué cette partie comme étant la meilleure?
1- Meilleur rendeme 2-Moins de maladies 3- Plus facile à cou 4- Une croissance plus vigoureuse après la plantation ……………………………………………………………………

K16 Cultivez-vous la patate douce sur **(veuillez inscrire un 1 si mentionné et 0 si non)**

1- Lits surélevés	2- Lits plats	3 - Crêtes	4- Buttes	5- Champ sans soulever le sol

K17 Cultivez-vous la patate douce toutE seule ou mélangée à d'autres cultures?
1- Seule 2- Culture mixte 3- Les deux …………………………………………………………………………………………

K18 Si vous faites une culture mixte, quelle(s) culture Culture 1 __________________ Culture 2 ____________________
Culture 3 __________________ Culture 4 ____________________

K19 Cultivez-vous toutes les variétés de patate douce ensemble ou bien vous les séparez sur différentes parcelles?
1- Mettre les variété 0- Séparer les variétés ……………………………………………………………………………………………………

K20 Plantez-vous normalement plus d'une bouture dans un trou?
1- Oui 0- Non ……………………………………………………………………………………………………

K21 Utilisez-vous du fumier ou de l'engrais, ou les deux pour produire des tubercules de patate douce?
0- Ni l'un ni l'autre 1- Uniquement du f 2- Uniquement de l'engrais 3- À la fois de l'engrais et du fumier ……………………………………………………………

K22 Utilisez-vous n'importe quel fumier ou engrais, ou les deux pour accroître le nombre de boutures que vous produisez pour les matériels plantation?
0- Ni l'un ni l'autre 1- Uniquement du f 2- Uniquement de l'engrais 3- À la fois de l'engrais et du fumier ……………………………………………………………

K23 Combien de variétés de patate douce avez-vous essayé de faire pousser au co ……………………………………………………………………………………………
(Veuillez inscrire le nombre de variétés dans la case)

Patate douce, connaissances et informations RÉGION ARRONDISSEMENT QUARTIER VILLAGE IDENTITÉ DU M P. 13

K24 Plantez-vous la patate douce au cours de la semaine suivant le début des pluies?
1- Oui 0- Non

K25 Si non, pourquoi pas? ____________________

K26 Plantez-vous la patate douce à plusieurs reprises au cours d'une saison?
1- Oui 0- Non

K27 Si oui, pourquoi (Veuillez inscrire un 1 si mentionné et un 0 si non)

1- Manque de matériel de plantation	2- Ne peuvent compter sur la pluie	3- Étendre la production	4- Manque de main-d'œuvre
5- Les variétés différentes ont une période de maturation différente	6- Conserver les matériels de plantation	7- Autres (préciser)	

K28 Conservez-vous les lianes de PD pendant longue période de sécheresse?
1- Oui 0- Non

K29 Si oui, que faites-vous pour conserver les lianes de PD?
(Veuillez inscrire un 1 si mentionné et un 0 si non)
1- Planter des boutures dans les zones des bases terres clôturées ou marécageuses
2- Planter des boutures dans les zones des bases terres /marécages non clôturées
3- Mettre les boutures dans une petite parcelle près de la maison et les arroser
4- Mettre les boutures à l'ombre des autres cultures et les arroser
5- Mettre les boutures à l'ombre des autres cultures et ne pas les arroser
6- Ne pas récolter une partie du champ existant
7- Planter à proximité des toilettes
8- Enterrer les tubercules
9- Autres (préciser) ____________________

K30 Si non, comment obtenez-vous vos boutures de PD après la longue période de sécheresse?
(Veuillez inscrire un 1 si mentionné et un 0 si non)
1- Achète les boutures ....
2- Emprunte auprès des voisins
2- Demande les boutures aux parents ....
4- Restes des repousses des tubercules dans le champ

K31 Avez-vous déjà stocké un tubercule de patate douce entier et frais après la récolte? 1- Oui 0- Non

K32 Si oui comment l'avez-vous conservé? ***(Veuillez mettre un 1 lorsque c'est mentionné et un zéro si non)***

1- Pile dans une maison	2- Dans un sac	3- Dans une fosse	4- Caisses en bois tapissées et couvertes par des copeaux de bois	5-Autres préciser

K33 Si oui, quelle est la durée maximale de temps pendant laquelle vous avez conservé les tubercules frais?
Durée de la période de conservation Jours Semaines Mois

K34 Avez-vous jamais fait sécher la patate douce pour la conservation?
1- Oui 0- Non

K35 Si oui, quelle méthode avez-vous utilisé? 1- Coupée en lamelles 2- Bouillie, coupée en lamelles et séchée 3- Autres (préciser) ____________

K36 Si oui, pendant combien de temps avez-vous conservé votre patate douce séchée?
Durée de la période de conservation Jours Semaines Mois

K37 Avez-vous cessé de cultiver toutes les variétés au cours des 5 dernières années?
1- Oui 0- Non ....

K38 Si oui, combien? ....

K39 Si oui, nommer une variété que vous avez arrêté ____________________

K40 Si oui, pour quelle raison avez-vous interrompu la variété ____________________

RÉGION ☐ ARRONDISSEMENT ☐☐ QUARTIER ☐ VILLAGE ☐☐☐ IDENTITÉ DU M ☐☐☐

K41 Je vais vous lire une liste de caractéristiques de la patate douce. Veuillez me dire si les caractéristiques ne sont pas du tout importantes pour vous, ou quelque peu importantes.
soit importantes, soit essentielles lorsque vous décidez quels types de PD cultiver dans votre champ.

Qualité souhaitable	**Importance relative** **1- Aime le trait** **2- N'aime pas le trait** **3- Pas important**
1- Mûrissement précoce, c'est une variété qui a quelques tubercules en moins de 4 mois	
2- Cuit rapidement	
3- Résiste aux maladies	
4- Facile à conserver dans le sol	
5- Haut rendement	
6- Les tubercules ont un bon goût	
7- Les feuilles ont un bon goût	
8- Facile à mettre sur pied lorsqu'il y a peu de pluies	
9- Lorsqu'elle pousse il est facile de la maintenir si les pluies cessent au milieu de la saison des pluies	
10- Facile de conserver les boutures pendant la longue période de sècheresse	
11- peau rouge	
13- Peau blanche	
14- Chair blanche	
15- Chair jaune	
16- Chair orange	
17- Les lianes se propagent lorsqu'elles poussent	
18- Produit beaucoup de tubercules et de lianes en même temps	
18- Très peu sucrée	
19- Très sucrée	
20- Non aqueuse	

K42 Quelles sont les deux meilleures variétés de patate douce que vous cultivez?

1- Variété 1 ________________________ 2- Variété 2 ____________________

K43 Cultivez-vous les variétés suivantes?

(Inscrire 1si la réponse est oui, et 0 sinon)

1- Jewel		6- Beritha	
2- Nasport		7- SP2001/261	
3- Ukerewe		8- SP2001/264	
4- Polista		9- Kabode	
5- Ejumla			

K44 Donnez-vous les feuilles ou les lianes de PD à votre bétail? …………………. 1- Oui 0- Non ☐

K45 Vendez-vous les feuilles de patate douce? ……………………………………….. 1- Oui 0- Non ☐

K46 Avez-vous jamais fait sécher les feuilles de PD pour une consommation ultérieure? ……………………. 1- Oui 0- Non ☐

K47 Avez-vous déjà entendu parler du sillage de patate douce?

(Les feuilles et lianes de PD découpées et fermentées pour être utilisées plus tard par les animaux)? 1- Oui 0- Non ☐

E. CONNAISSANCES DES FEMMES SUR LA VITAMINE A

RÉGION: ☐ ARRONDISSEMENT: ☐ QUARTIER ☐☐ VILLAGE: ☐☐☐ IDENTITÉ DU M: ☐☐☐

E01 NOM DE LA PERSONNE INTERVIEWÉE: ________________ mem ☐☐

E02 Avez-vous entendu parler de la vitamine A? ………… 0- Non 1- Oui ☐

Si E02=0, passer à F01.

E04 Pourquoi la vitamine A nous est-elle importante? ________________

E04A	La réponse mentionne-t-elle qu'elle protège le corps?	0- Non 1- Oui	8- Ne sait pas	☐
E04B	La réponse mentionne-t-elle qu'elle protège les yeux?	0- Non 1- Oui	8- Ne sait pas	☐
E04C	La réponse mentionne-t-elle tout autre fait correct?	0- Non 1- Oui	8- Ne sait pas	☐

E06 Donnez trois exemples d'aliments riches en vitamine A: (1) ________ ☐☐☐ (2) ________ ☐☐☐ (3) ________ ☐☐☐

E07 Où avez-vous appris les noms des aliments riches en vitamine A ?
(Veuillez utiliser plusieurs cases si plus d'une source est mentionnée, mais jusqu'à un maximum de 3 sources)

01- Radio, émission dans la langue locale 02- Radio, émission en Kiswahili 03- Unité sanitair 04-Vulgarisateur/bénévole de santé
05- Leader local 06- Chef religieux 07- Une amie 08- Un parent 09- Panneau dans le marché/ailleurs
10- École 10- Autres, préciser

F. CONNAISSANCES NUTRITIONNELLES, HABITUDES ET PRATIQUES ALIMENTAIRES ET UTILISATION DE LA RADIO: LES FEMMES

1. Habitudes et pratiques alimentaires Maintenant, nous allons vous poser quelques questions au sujet de vos opinions sur l'alimentation

F01 En se souvenant de la naissance d'un bébé, est-il bon ou mauvais de donner le premier lait maternel(colostrum) au bébé. ………… 0- Médiocre 1- Bien 8- Ne sait pas ☐

F02 À quel âge devrait-on donner de l'eau à un bébé pour la première fois? ………… ☐☐
F02u *A-t-elle répondu en jours, semaines ou mois?* ………… 1-Jours 2-Semaines 3-Mois ………. ☐

F03 À quel âge devrait-on donner d'autres aliments à un bébé tels que la bouillie pour la première fois? ………… ☐☐
F03u *A t-elle répondu en jours, semaines ou mois?* ………… 1-Jours 2-Semaines 3-Mois ……….. ☐

F04 À quel âge devrait-on donner de la patate douce à un bébé pour la première fois? ………… ☐☐
F04u *A-t-elle répondu en jours, semaines ou mois?* ………… 1-Jours 2-Semaines 3-Mois ……… ☐

F05 Dans des circonstances normales, pendant combien de temps une mère devrait-elle allaiter son enfant? ………… ☐☐
F05u *A-t-elle répondu en jours, semaines, mois ou années?* ………… 1-Jours 2-Semaines 3-Mois 4-Années ☐

F06 Combien de fois pendant la journée un bébé qui a l'âge pour ramper, mais pas encore pour marcher devrait-il être nourri avec de la bouillie ou d'autres aliments? ………… 88- Ne sait pas ………. ☐☐

F07 Combien de fois pendant la journée un enfant âgé d'un à deux ans devrait être nourri? ………… 88- Ne sait pas ……….. ☐☐

F08 Où avez-vous entendu parler de l'alimentation de l'enfant? Quelles sont les personnes ou les autres sources à partir desquelles vous obtenez les conseils ou les informations sur la meilleure manière d'alimenter votre enfant?

Recenseur: NE PAS lire la liste! Coder chaque cellule "1" si mention est faite «0» si non

a-Centre de santé ☐ b- Agent de vulgarisation ☐ c-Mosquée / Église ☐ d-Mari ☐ e-Mère ☐ f-Belle-mère ☐ g-Autre parent ☐ h-Autre femme ☐ i-Autre homme ☐

j-Radio ☐ k-École ☐ l-Guérisseur traditionnel ☐ m-Bénévole / promoteur de santé qualifié ☐

Maintenant, je vais vous poser quelques questions pour savoir si et comment vous écoutez la radio

F09 Le mois dernier, combien de fois avez-vous écouté la radio? 1-Chaque jour 2- 3 à 4 fois par semaine 3- 1-2 fois par semaine 4-Irrégulièrement 5- N'a pas écouté 8-Ne sait pas ………… ☐

F10 Quelle est la station que vous écoutez le plus souvent? 1- Radio nationale 2-Radio régionale 3-Radio de niveau communautaire 8- Ne sait pas 9- Non applicable, n'écoute pas ………… ☐

F11 Quel sont les noms des stations que vous écoutez habituellement? Station 1 ________ Station 2 ________ Station 3 ________

F12 À quel moment de la journée écoutez-vous habituellement la radio?

1-Première chose le matin	2- Plus tard dans la matinée	3-Après-midi	4-Soirée	5-Après le dîner	6- Cela varie, pas de moment précis	8-Ne sait pas

J. FRÉQUENCE DE CONSOMMATION D'ALIMENTS RICHES EN VITAMINE A

ENFANT DE RÉFÉRENCE ÂGÉ DE MOINS DE 60 MOIS

RÉGION: ☐ ARRONDISSEMENT: ☐ QUARTIER ☐☐ VILLAGE ☐☐☐ IDENTITÉ DU M ☐☐☐

(S'il y a plus d'un enfant de moins de 60 mois, choisir l'enfant au hasard)

J01 Nom: ______________________ mem ☐☐

J02 Allaitez-vous l'enfant? .... 0- Non 1- Oui ..... ☐

J03 *Si Non:* À quel âge l'enfant a-t-il cessé l'allaitement maternel?

[88- ne sait pas] .... ☐☐

Unités **Mois---1** **Années----2**

J04 Combien de fois l'enfant a-t-il reçu de la nourriture hier? .... ☐

J05 *Si l'enfant N'est PAS allaité: Combien de fois l'enfant a-t-il* reçu du lait d'une vache, d'une chèvre ou d'un paquet hie .... ☐

Fréquence de consommation

Au cours des 7 derniers jours, combien de jours l'enfant sélectionné a-t-il n *(nom de l'aliment)* ?

C'est à dire, combien de jours, en commençant par le dernier jour *(préciser le jour)* , l'enfant a-t-il mangé *(aliment)* ?

Expliquer à la mère que vous voulez le nombre de JOURS, et non le nombre de fois. Par exemple , si elle a donné du maïs et de la bouillie à l'enfant à deux reprises le mercredi, cela ne compte que pour 1 jour .

No	NOM DE L'ALIMENT	NOMBRE DE JOURS OÙ L'ALIMENT A ÉTÉ CONSOMMÉ AU COURS DES 7 DERNIERS JOURS
		J07
1	Manioc ou maïs ou riz - frais ou farine	☐
2	Piments entiers	☐
3	Feuilles vert foncé (de toutes sortes)	☐
4	Lait de vache/lait de chèvre/lait en poudre /lait concentré	☐
5	Carottes	☐
6	Mangue mûre	☐
7	Potiron	☐
8	Feuilles de pois d'Angole	☐
9	Papaye mûre	☐
10	Bouillie épaisse de sorgho/mil / maïs	☐
11	Riz	☐
12	Potiron ou de graines de concombre	☐
13	Patate douce à chair blanche	☐
14	Œufs avec le jaune	☐

No	NOM DE L'ALIMENT	NOMBRE DE JOURS OÙ L'ALIMENT A ÉTÉ CONSOMMÉ AU COURS DES 7 DERNIERS JOURS
		J07
15	Petit poisson FRAIS (avec le foie intact)	☐
16	Petit poisson SEC (avec le foie intact)	☐
17	Arachide ou de noix de cajou	☐
18	Patate douce à chair orange (PDCO)	☐
19	Poulet	☐
20	Feuilles de courge	☐
21	Foie - de n'importe quel animal	☐
22	Feuilles de patate douce	☐
23	Viande de vache/porc/mouton/lapin/rat	☐
24	Beurre	☐
25	Haricots (toutes sortes)	☐
26	Blé/biscuits/cookies	☐
27	Huile de foie de morue	☐
28	Aliments frits dans de l'huile ou avec de l'huile	☐
29	Feuilles de manioc	☐
30	Margarine ou huile enrichie à la vitamine A	☐
31	Crevette/crabe	☐
32	Lait de coco	☐
33	Patate douce à chair jaune	☐
34	Cerelac (céréales enrichies emballé)	☐

Si vous n'avez pas donné soit la patate douce à chair orange ou la patate douce à chair jaune:

Pourquoi l'enfant n'a ni mangé la patate douce à chair orange ni la patate douce à chair jaune au cours des 7 derniers jours?

J08 1- PDCO & PDCJ indisponible 2- Ils ne les aime pas 3- Autres préciser ___________ ☐☐

____

J09 *Si l'enfant consommait la PDCO, au cour d'une journée normale, combien de PDCO l'enfant mangerait-il?*

Nombre de tubercules: ☐ Taille des tubercules: 1-Très petit 2-Petit 3-Moyen 4- Gros ☐

	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT
J10 **La PDCO disponible au cours des mois ci-après provenait-elle de vos champs ou du marché :** (0- Non 1- Oui 9- N/A, ce n'est pas encore la fin du mois)	☐	☐	☐	☐	☐	☐
SI OUI: Au cours du mois XX combien de fois l'enfant de référence a-t-il mangé la PDCO (comme tubercule ou bouillie)? **J10A** FRÉQUENCE	☐	☐	☐	☐	☐	☐
J10B PÉRIODE 1- Par jour 2- Par semaine 3- Par mois 4- Total	☐	☐	☐	☐	☐	☐

CONNAISSANCES DE L'HOMME SUR LA VITAMINE A RÉGION ☐ ARRONDISSEMENT: ☐ QUARTIER ☐☐ VILLAGE ☐☐☐ IDENTITÉ DU M ☐☐☐☐

E01 NOM DE LA PERSONNE INTERVIEWÉE: ____________________ Identité: ☐☐☐

E02 Avez-vous entendu parler de la vitamine A? .... 0- Non 1- Oui ☐

Si E02=0, passer à F01.

E04 Pourquoi la vitamine A nous est-elle importante? ____________________

E04A	La réponse mentione-t'elle qu'elle protège le corps?	0- Non 1- Oui	8- Ne sait pas	☐
E04B	La réponse mentione-t'elle qu'elle protège les yeux?	0- Non 1- Oui	8- Ne sait pas	☐
E04C	La réponse mentione-t'elle tout autre fait correct?	0- Non 1- Oui	8- Ne sait pas	☐

E06 Donnez trois exemples d'aliments riches en vitamine A: (1) ________ ☐☐☐ (2) ________ ☐☐☐ (3) ________ ☐☐☐

E07 Où avez-vous appris les noms des aliments riches en vitamine A ? ☐☐

(Veuillez utiliser plusieurs cases si plus d'une source est mentionnée, mais jusqu'à un maximum de 3 sources)

01- Radio, émission dans la langue locale 02- Radio, émission en Anglais 03- Unité sanitaire 04-Vularisateur/bénévole de santé
05- Leader local 06- Chef religieux 07- Un ami 08- Un parent 09- Panneau dans le marché/ailleurs
10- École 10- Autres, préciser

F. CONNAISSANCES NUTRITIONNELLES, HABITUDES ET PRATIQUES ALIMENTAIRES ET UTILISATION DE LA RADIO: LES HOMMES

1. Habitudes et pratiques alimentaires Maintenant, nous allons vous poser quelques questions au sujet de vos opinions sur l'alimentation

F01 En se souvenant de la naissance d'un bébé, est-il bon ou mauvais de donner le premier lait maternel(colostrum) au bébé. .... 0- Médiocre 1- Bien 8- Ne sait pas ☐

F02 À quel âge devrait-on donner de l'eau à un bébé pour la première fois? .... ☐☐

F02u *A-t-elle répondu en jours, semaines ou mois?* .... 1-Jours 2-Semaines 3-Mois .... ☐

F03 À quel âge devrait-on donner d'autres aliments à un bébé tels que la bouillie pour la première fois? .... ☐☐

F03u *A-t-elle répondu en jours, semaines ou mois?* .... 1-Jours 2-Semaines 3-Mois .... ☐

F04 À quel âge devrait-on donner de la patate douce à un bébé pour la première fois? .... ☐☐

F04u *A t-elle répondu en jours, semaines ou mois?* .... 1-Jours 2-Semaines 3-Mois .... ☐

F05 Dans des circonstances normales, pendant combien de temps une mère devrait-elle allaiter son enfant? .... ☐☐

F05u *A-t-elle répondu en jours, semaines, mois ou années?* .... 1-Jours 2-Semaines 3-Mois 4-Années ☐

F06 Combien de fois pendant la journée un bébé qui a l'âge pour ramper, mais pas encore pour marcher devrait-il être nourri avec de la bouillie ou d'autres aliments? .... 88- Ne sait pas .... ☐☐

F07 Combien de fois pendant la journée un enfant âgé d'un à deux ans devrait être nourri? .... 88- Ne sait pas .... ☐☐

F08 Vous êtes-vous déjà impliqué dans l'alimentation de vos jeunes enfants, soit en préparant ou en leur donnant de la nourriture, soit en donnant des conseils sur ce qui doit être préparé ou en leur achetant des aliments ou des collations?

Recenseur: NE PAS lire la liste! Coder chaque cellule "1" si mention est faite «0» si non

a-Acheter de la nourriture b- Conseiller la mère ou une autre personne sur ce qu'il faut préparer ☐ c-Préparer la nourriture pour l'enfant ☐ d-Donner à manger à l'enfant ☐ e-Donner une collation à l'enfant ☐

F09 Le mois dernier, combien de fois avez-vous écouté la radio? 1-Chaque jour 2- 3 à 4 fois par semaine 3- 1-2 fois par semaine 4-Irrégulièrement 5- N'a pas écouté 8-Ne sait pas .... ☐

F10 Quelle est la station que vous écoutez le plus souvent? 1- Radio nationale 2-Radio régionale 3-Radio de niveau communautaire 8- Ne sait pas 9- Non applicable, n'écoute pas .... ☐

F11 Quel sont les noms des stations que vous écoutez habituellement? Station 1 ________ Station 2 ________ Station 3 ________ .... ☐

F12 À quel moment de la journée écoutez-vous habituellement la radio? 1-Première chose le matin 2-Plus tard dans la matinée 3-Après-midi 4-Soirée 5-Après le dîner 6-Cela varie, pas de moment précis 9- Non applicable

Sécurité alimentaire RÉGION ☐ ARRONDISSEMENT ☐☐ QUARTIER ☐☐ VILLAGE ☐☐☐☐ IDENTITÉ DU M ☐☐☐ P. 18

FS01 Quels mois de l'année consommez-vous de la patate douce dans vos repas au moins deux fois par semaine?

(recenseur, **veuillez inscrire un 1 sur le mois mentionné et un 0 si le mois n'est pas mentionné**)

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre

FS02 Au cours des **12 derniers mois**, quels mois avez-vous eu **moins de deux repas par jour** à partir de vos propres ressources (achats et production)?

(recenseur, **veuillez inscrire un 1 sur le mois mentionné et un 0 si le mois n'est pas mentionné**)

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre

FS03 Au cours des **12 derniers mois**, combien de mois le ménage a-t-il reçu une **aide alimentaire ou de la nourriture provenant d'une source externe**?

(recenseur, **veuillez inscrire un 1 sur le mois mentionné et un 0 si le mois n'est pas mentionné**)

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre

FS04 Au cours des **3 dernières années, y'a-t' il eu une situation particulièrement difficile** où pour avoir de la nourriture vous avez été **obligé de vendre** des biens pour acheter de la nourriture? 1-Oui 0- Non .... ☐

FS05 Si FS04 est Oui, quel type de biens a été vendu? .... ☐

(recenseur veuillez inscrire un 1 dans la case sous chaque rubrique mentionnée et 0 dans le cas contraire)

1-Outils agricoles	2- Articles ménagers	3- Bétail (grands animaux)	4- Terre	5-Arbres	6-Denrées alimentaires	7- Autres (préciser)

FS06 Pensez à la dernière fois que vous avez eu une **longue période de pénurie alimentaire**, qu'est-ce que vous ou tout membre de la famille avez fait pour résoudre le problème?

(recenseur veuillez inscrire un 1 dans la case sous chaque rubrique mentionnée et 0 dans le cas contraire)

1- Aide alimentaire	2- Dépendre des parents/amis	3- Sauter certains repas par jour	4- Sauter un repas	5- Prendre de plus petits repas	6- Manger des repas qui sont des aliments moins préférés	
7- Consommer des aliments	8- Consommer des cultures immatures	9- Consommer des aliments tabous ou toxiques	10-Consommer les stocks de semences	11- Envoyer les membres du ménage manger ailleurs	12- Mendier ou exercer des travaux dégradants	
13- Retirer les enfants de l'école pour travailler	14- Permettre aux enfants de manger plus que les adultes	15- Abandonner les enfants, les personnes âgées ou maladives	16- Acheter de la nourriture à crédit	17- Migration hors de la région	18- Vendre des biens	19- Autres (préciser) ______________

FS07 Etes-vous propriétaire d'un fond de vallée? 1- Oui 0- Non .... ☐

FS08 Si Non, avez-vous un accès à un fond de vallée? 1- Oui 0- Non .... ☐

FS09 Quelles sont les cultures que vous conservez normalement pendant plus d'un mois?

1- Culture 1	2- Culture 2	3- Culture 3	4- Culture 4

FS10 Si oui, où les conservez-vous? ____

(Choc10.sav variable clé identité du M, code du choc) RÉGION [ ] ARRONDISSEMENT [ ] QUARTIER [|] VILLAGE [| |] IDENTITÉ DU M [| |]

Chocs (Période de rappel: Au cours des dernières années)

Recenseur veuillez faire cette déclaration au répondant

Les ménages vivent parfois des événements inattendus qui leur font souffrir économiquement et peuvent affecter leurs moyens de subsistance)

S01 Nous voulons vous poser une série de questions sur les événements imprévus négatifs que vous auriez pu rencontrer au cours des trois dernières années 2007, 2008 et 2009.

Veuillez poser ces questions sur les chocs et enregistrer les réponses dans le tableau fourni

Choc négatif (Événements inattendus	**Le ménage a-t-il vécu ce choc au cours de ces 3 dernières années? 1- Oui 0- Non**	**Quelle année (2007, 2008, 2009) ce choc a-t-il été pire? 2007=0, 2008=1, 2009=2 (noter le code approprié)**
1- Pertes importantes de cultures suite à la sécheresse ou à cause d'un excès de pluies ou de l'inondation		
2- Pertes importantes de cultures pour d'autres raisons (ravageurs, maladies, etc.)		
3- Incapable de commercialiser les cultures produites pour le marché		
4- La perte du bétail suite à la sécheresse/le décès/ le vol		
5- La perte des biens de production ou la perte de l'accès aux biens (suite au vol, à un incendie, à l'érosion, aux tempêtes, etc.)		
6- Le décès d'un membre du ménage ou d'un autre membre important du ménage		
7- Le décès des membres de la famille élargie		
8- La perte de revenu à cause d'une maladie, d'une blessure ou de la perte d'un emploi d'un membre du ménage		
9- Des différends avec les membres de la communauté au sujet des terres, des biens et des opportunités de revenu		
10- L'accès à un programme du gouvernement a été arrêté ou d'autres programmes de toute autre source qui ont fourni une aide		

L ÉLEVAGE ET PÊCHE

LS01

Animal	Combien en avez-vous?	Avez-vous vendu pendant l'année 2009? 0- Non 1- Oui	Qui est propriétaire 0= Femme 1= Homme 2=Les deux
O01	O02	O03	
Bovins			
Chèvres			
Moutons			
Porcs			
Poulets			
Lapins			
Canards			
Oies/dindes			
Âne			

F Ventes de poisson

LS02 Y'a-t-il une femme dans le ménage qui élève et vend du poisson frais?
0- Non 1- Oui .... ☐

LS03 Y'a-t-il un homme dans le ménage qui élève et vend du poisson frais?
0- Non 1- Oui .... ☐

LS04 Y'a-t-il une femme dans le ménage qui attrape et vend du poisson frais?
0-Non 1- Oui .... ☐

LS05 Y'a-t-il un homme dans le ménage qui attrape et vend du poisson frais?
0- Non 1- Oui .... ☐

I. COMMANDE LES ACTIVITÉS ÉCONOMIQUE PAR CEUX QUI GÉNÈRENT LE PLUS DE REVENUS FINANCIERS POUR LE MÉNAGE

LS06 Nous aimerons vous poser quelques questions au sujet de ces activités économiques génératrices de revenu monétaire

Commencez par mettre des zéros sur les activités qui n'ont pas été pratiquées par le ménage. Puis poser demander l'activité la plus importante, puis la seconde et ainsi de suite

Numéro d'activité	Activités économiques	*Remplir avec un zéro si le ménage n'a rien obtenu et le revenu monétaire de l'activité* Vous avez déjà mentionné que vous avez un revenu monétaire provenant des activités suivantes: .... Parmi celles-ci: Laquelle génère un revenu monétaire le plus élevé? *Remplir avec 1* Laquelle génère un revenu monétaire au deuxième rang? *Remplir avec 2* *... continuer jusqu'à l'activité économique la moins pratiquée*
P01	P02	P03
1	Vente des produits agricoles	☐
2	Cultures horticoles et ventes de fruits	☐
3	Vente de produits tels que le lait, les œufs	☐
4	Vente des animaux	☐
5	Vente du poisson	☐
6	Travail salarié	☐
7	Activité indépendante en dehors de l'agriculture telle que le commerce, la vente du charbon de bois, et	☐
8	versement reçus ou pensions	☐
9	Travail occasionnel	☐

RÉGION ☐ ARRONDISSEMENT ☐☐ QUARTIER ☐☐ VILLAGE ☐☐☐ IDENTITÉ DU M ☐☐☐

Biens du ménage : bien10.sav (Variables clés: identité du M, objet)

A1 À l'heure actuelle, combien/quelle quantité de ce qui suit le ménage possède t-il qui sont utilisables ou réparables?

(Instructions: Pour la valeur par unité, demander combien ils paieraient pour le bien s'ils doivent l'acheter dans son état actuel)

Bien	Qté	Valeur par unité (TZS)	Si la valeur par unité est inconnue, demander la valeur totale	Propriétaire 0- Femme 1- Homme 2- Les deux 3-Le fils 4- La fille	Bien	Qté	Valeur par unité (TAS)	Si la valeur par unité est inconnue, demander la valeur totale	Propriétaire 0- Femme 1- Homme 2- Les deux 3- Le fils 4- La fille
objet	**QTÉ**	**VALEUR**	**VALEUR TOTALE**	**PROPRIÉTAIRE**	**OBJET**	**QTÉ**	**VALEUR**	**VALEUR TOTALE**	**PROPRIÉTAIRE**
1- Installation d'entreposage pour les cultures					18- Scie				
2- Réservoir d'eau					19-Pompe de vaporisation (à dos)				
3- Radio/ radiocassette					20- Pompe à eau motorisée				
4- Télévision					21- Pompe à eau mécanique				
5- Téléphone/Portable					22- Matériel d'irrigation au goutte-à-goutte				
6- Panneaux solaires					23- Autres matériels d'irrigation				
7- Cuisinière à gaz					24- Charrette				
8- Vélo					25- Charrue				
9- Brouette					26- Herse, motoculteur, adosseur, désherbeuse				
10- Équipement de traite					27- Motocyclette				
11- Hache-paille					28- Voiture/camion				
12- Machine à coudre/tricoter					29- Tracteur				
Puits de forage ou puits					30- Groupe électrogène				
14- Moulin à Posho(semoule de maïs)					31- Arrosoir				
15- Décortiqueur					32- Haches				
16- Autres équipement agro-alimentaire					33- Montre				
17- Appareil de pesage					34- Matériels agricoles				

RÉGION ☐ ARRONDISSEMENT ☐☐ QUARTIER ☐☐ VILLAGE ☐☐☐ IDENTITÉ DU M ☐☐☐

(Observer ou poser des questions sur ce qui suit)

Logement principal

2 Quel est le matériel de toiture de la maison principale du ménage?

1- Herbe 2- Tôle de fer 3- Tuiles 4- Autres (préciser) ____________________ .... ☐

3 Quel est le matériau du mur de la maison principale?

1- Boue 2- Briques/Pierres 3- Tôles de fer 4- Bois 5- Couvert de plâ 6- Autres (préciser) ______________________ .... ☐

4 Quel est le matériau de sol de la maison principale?

1- Terre 2- Ciment 3- Bois 4- Tuiles 5- Autres (préciser) ________________________________ .... ☐

5 Qui est propriétaire de la maison?

1- L'homme de la maison 2- La femme de la maison 3- Détenue conjointement 4- Autres membres du ménage 5- Possédée par un parent non résident 6- Louée 7- Autres ___________ .... ☐

6 Le ménage a-t-il ses propres toilettes?

1- Oui 0- Non .... ☐

7 De quel type de toilette s'agit-il?

1- Latrine à fosse 2- Toilette avec chasse d'eau 3- Toilette à compostage ou écologique 4- À l'extérieur sans murs 5- Autres (préciser)____________________________ .... ☐

8 Quelle est la principale source d'eau pendant la saison sèche?

1- Étang 2- Barrage/barrage de sable 3- Lac 4- Ruisseau / rivière 5- Source non protégée 6- Source protégée 7- Puits 8- Puits de forage 9- Réservoir d'eau .... ☐

10- Captage de l'eau par le toit 11- Eau courante dans l'enceinte 12- Eau courante à l'extérieur de l'enceinte 13- Eau de la charrette du colporteur

14- Bodaboda 15- Autres (préciser) ____

9 Quelle est la distance (en Km et en minutes) par rapport à la principale source d'eau à usage domestique pendant les saisons de pluies? 1- Distance en minutes ☐ 2- Distance en Km ☐

10 Quelle est la principale source d'eau pendant la saison sèche?

1- Étang 2- Barrage/barrage de sable 3- Lac 4- Ruisseau / rivière 5- Source non protégée 6- Source protégée 7- Puits 8- Puits de forage 9- Réservoir d'eau .... ☐

10- Captage de l'eau par le toit 11- Eau courante dans l'enceinte 12- Eau courante à l'extérieur de l'enceinte 13- Eau de la charrette du colporteur

14- Bodaboda 15- Autres (préciser) ____

11 Quelle est la distance (en Km et en minutes) pour la principale source d'eau à usage domestique pendant les saisons sèches? 1- Distance en minutes ☐ 2- Distance en Km ☐

12 Quel est le principal combustible de cuisson dans ce ménage?

1- Bois de chauffage 2- Charbon de bois 3- Pétrole 4- Énergie solaire 5- Biogaz 6- Gaz GPL 7- Électricité 8- Fumier animal 9- Autres (préciser) ____________________ .... ☐

13 Quel est votre principal type d'éclairage dans la maison principale?

1-Lampe en étain 2- Lanterne 3- Lampe à pression 4- Bois de chauffage 5- Énergie solaire 6- Électricité 7- Lampes rechargeables 7- Autres (préciser) _______________ .... ☐

14 ***Recenseur, veuillez regarder la maison principale et donner votre évaluation sur sa qualité***

1- Excellente 2- Bonne 3- Juste 4- Faible 5- Très faible .... ☐

HEURE LE LA FIN DE L'ENTRETIEN FIN ☐☐ : ☐☐